

.....
NOROHY 

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

CANELÉS ESTRIADO



PER 24 PZ.

PREPARATO PER CANELÉS

Latte intero UHT.....	835 g
Baccello di vaniglia del Messico NOROHY	18 g
Zucchero semolato.....	375 g
Sale.....	4 g
Burro secco 84%.....	85 g
Uova intere.....	40 g
Tuorli.....	100 g
Farina 0.....	210 g
Rum scuro.....	80 g

Riscaldare il latte con i baccelli di vaniglia raschiati e **lasciare in infusione** per 20 minuti.

Filtrare e **rettificare** il peso del latte se necessario.

Aggiungere lo zucchero, il sale e il burro.

Aggiungere le uova e i tuorli (la miscela deve essere a meno di 60°C).

Aggiungere il rum.

Versare il composto a poco a poco sulla farina. **Mixare** e **conservare** per 24 ore a 4°C.

SCIROPPO RUM VANIGLIA

Acqua.....	180 g
Baccello di vaniglia del Messico NOROHY	3 g
Zucchero semolato.....	235 g
Rum scuro.....	80 g

Riscaldare l'acqua con la vaniglia raschiata e **lasciare in infusione** 20 minuti. **Aggiungere** lo zucchero e il rum.

Mettere da parte.

PREPARAZIONE

Ricetta per stampi per canelé di 5 cm d'altezza e 5,5 cm di diametro.

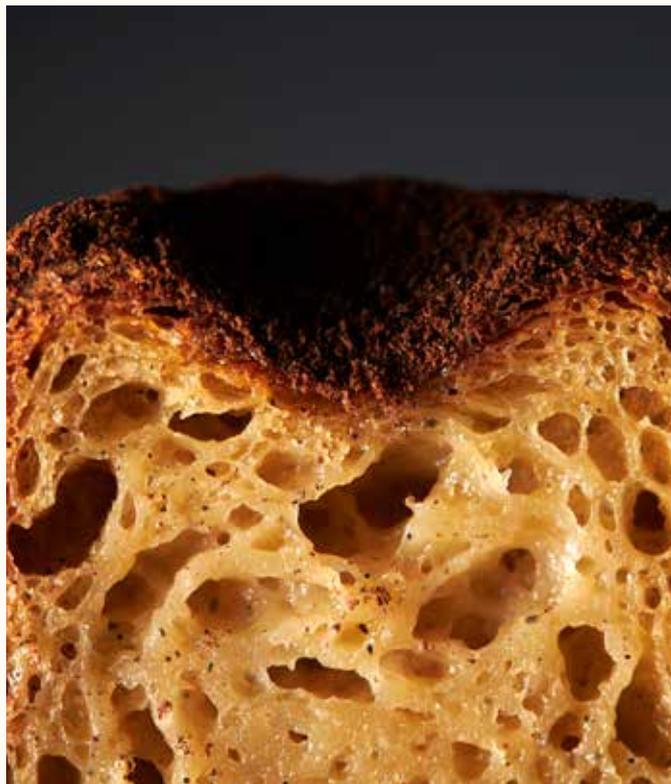
Preparare l'impasto per canelé e lo sciroppo.

Imburrare gli stampi per canelé e **versare** 70g di impasto in ciascuno stampo.

Cuocere 10 minuti a 200°C, quindi 15 minuti a 180°C e terminare la cottura a 165°C per 40 minuti.

Sformare all'uscita dal forno.

Una volta raffreddati, **immergerli** nello sciroppo rum e vaniglia e metterli a **scolare**.



UNA PAROLA SULLA RICETTA

La ricetta del tradizionale canelé bordelais, con un cuore morbido alla vaniglia del Messico e un involucro caramellato croccante con sciroppo di rum e vaniglia.

