

.....
NOROHY 

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

GERIFFELTE CANNELÉS



FÜR 24 STÜCK

GRUNDMASSE FÜR DIE CANNELÉS

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	835 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko	18 g
Zucker	375 g
Salz	4 g
Tourierbutter 84%.....	85 g
Ei	40 g
Eigelb	100 g
Mehl T550	210 g
Brauner Rum	80 g

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten **erhitzen** und 20 Min. **ziehen lassen**.

Durch ein feines Sieb **passieren** und das Gewicht der Milch bei Bedarf **korrigieren**.

Zucker, Salz und Butter **hinzufügen**.

Eier und Eigelb **hinzufügen**, wobei die Mischung nicht wärmer als 60°C sein sollte.

Den Rum **hinzufügen**.

Die Mischung nach und nach auf das Mehl **geben**. **Mixen** und 24 Stunden bei 4°C **aufbewahren**.

VANILLE-RUM-SIRUP

Wasser	180 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko	3 g
Zucker	235 g
Brauner Rum	80 g

Das Wasser mit der ausgekratzten Vanilleschote **erhitzen** und 20 Min. **ziehen lassen**. Zucker und Rum **hinzufügen**.

Beiseitestellen.

ZUBEREITUNG

Rezept für Cannelés-Formen mit einer Höhe von 5 cm und einem Ø von 5,5 cm.

Den Cannelés-Teig und den Sirup **vorbereiten**.

Die Cannelés-Formen **einfetten** und in jede davon 70 g Teig **geben**.

10 Min. bei 200°C **backen**, dann 15 Min. bei 180°C, zum Schluss 40 Min. lang bei 165°C.

Aus dem Backofen nehmen und sofort **aus der Form lösen**.

Nach dem Abkühlen im Rum-Vanille-Sirup **tränken** und anschließend **abtropfen lassen**.



EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Das uralte Rezept für den traditionellen Cannelé aus Bordeaux: innen weich und mit mexikanischer Vanille, außen knusprig und mit Vanille-Rum-Sirup karamellisiert.

