

～ボルドー・修道女たちのカヌレ～より  
**カヌレ**

原案 パティシエ 河田 勝彦  
レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光



外はカリッ、中はしっとり柔らかな食感、ラム酒とバニラの香りも豊かなボルドー名物のカヌレ。  
本場で研究を重ねた河田勝彦さん直伝の本格レシピを、家庭用オープンでも作りやすいようにアレンジした特製レシピです。

## 材料 ~ カヌレ型 12個分~

### <型準備>

バター	適量
ハチミツ	適量

### <生地>

牛乳	500ml
バニラのさや	1/2 本
薄力粉	70g
強力粉	55g
グラニュー糖	250g
卵黄	60g Mサイズ 3個分
卵白	15g Mサイズ 1/2個分
ラム酒	40ml
バター（焦がしバター）	25g

1/3

## 作り方

### 型の準備

#### Step 1 ステップ 1

カヌレ型にポマード状にやわらかくしたバターを指で薄くぬる。



## Step 2 ステップ 2

ステップ 1 の上からハチミツを指で薄くぬる。



## 生地の作り方

### Step 1 ステップ 1

<1日目>  
鍋に牛乳、バニラ（縦に裂いてナイフの先で種をこぎてさやと一緒に）を入れ、火にかけて沸騰させる。沸騰すれば火を止めラップをして置いておく。熱がとれれば冷蔵庫に入れ一晩休ませる。



### Step 2 ステップ 2

<2日目>  
鍋に分量のバターを入れ火にかけて混ぜながら薄い茶色（ハシバミ色）になるまで熱し、焦がしバターを作る。すぐに鍋底を軽く水にあてて粗熱をとつておく。  
※「ハシバミ色」とは、ヘーゼルナッツの実のような薄い茶色のこと。



### Step 3 ステップ 3

粉と砂糖をボウルに入れてよく混ぜてから中央をくぼませてステップ 1 の牛乳（バニラごと）をすべて加えて混ぜる。  
※混ぜすぎると粘りがあるので混ぜすぎないこと



### Step 4 ステップ 4

卵黄と卵白をよく溶いてステップ 3 に入れて混ぜ、さらにラム酒と焦がしバターを加えて混ぜる。



### Step 5 ステップ 5

ラップを密着させて一晩冷蔵庫で休ませる。



### Step 6 ステップ 6

<3日目>  
休ませた生地を軽く混ぜて全体の濃度を均一にしてこし、型の 8 分目まで流し入れる。



2/3

## Step 7 ステップ 7

200°Cのオーブンで約1時間焼成する。型から出して  
しっかりとした焼き色がついていれば焼き上がり。  
常温で冷ます。



## 食べごとと保存方法

保存は常温で4~5日。焼皮がバリッとしている当日がお勧め。  
(時間がたつと焼皮が柔らかくなることがあります)