recipe

- □□□□□□□
- □□□
- □□□□
- □□□□□□□

???????

- 水 **40g** / 牛乳 **40g** / 無塩バター **35g** / グラニュー糖ひとつまみ / 塩ひとつまみ
  を鍋に入れ、沸騰させる
- 火を止め、ふるっておいた バイオレット **22g** / カメリヤ **22g**
  を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる
- 火をつけて弱火にし、底に薄く膜が張るくらいまで練る（おおよそ 30秒くらい）
- ボウルに移し、 全卵 **2**個 を少しずつ入れて混ぜる
  - 全部は使わず、生地が仕上がった段階で入れるのをやめる。およそ 90gくらい
- 絞り袋に入れ、天板に丸く整形し、 **200°C25**分 焼成する。
  - 焼けた後もしばらくオーブンの中にそのまま放置する

??

- https://tomiz.com/recipe/pro/detail/9015
- https://tomiz.com/recipe/pro/detail/20190527094109

????

- 2026.04.19 200℃15分の後は温度下げても良さそう。卵の量を抑えたら潰れなくなった
- 2026.04.12 シルパンを使うと底が変に膨らんでしまうのを防げる。 200℃25
  分だとやっぱり平たく仕上がってしまう。

???

- 牛乳 **330g** を耐熱容器に入れ、レンジ 600W4分温める
  - 80℃くらいを目指す。鍋で沸騰直前まで温めるのでも良い
- 温めた牛乳に グラニュー糖 **130g** / 無塩バター **20g** を入れ、溶かす
  - 溶かし終わった後、粉と混ぜる前に 40~ 50℃くらいまで冷ましておく
- ボウルに ドルチェ **32g** / カメリヤ **32g** をふるい入れる
- 粉を入れたボウルへ牛乳を数回に分けて入れ、都度ホイッパーでよく混ぜる
- ボウルに バニラペースト **4g** を入れ、混ぜる（グラムは目安。なんとなく小さじ 1くらい）
- 別の器に 卵黄 **36g(**卵 **2**個分 **)** / 卵白 **18g** / ダークラム **20g** を計量し、しっかり混ぜる
  - 卵黄と卵白の合計がおおよそ **54g** になるようにする
- 卵とラム酒を混ぜたものをボウルに入れ、穴あきお玉などでだまをしっかり潰しながらよく混ぜる
- 茶こしで生地を漉しながら、 500mlサイズの計量カップに入れる
- ラップをして冷蔵庫で一晩 (12時間以上)寝かせる
- 生地を寝かせた後、沈殿している部分を (錬らないように)箸などしっかり混ぜて生地を均一にする
  - 余裕があれば 20~ 30分ほどおき、室温に戻しておくと成功率が上がる
- カヌレ型にオイルスプレーを気持ち多めに吹いておく（もしくは溶かした無塩バターをはけで塗る
  ）
- カヌレ型に生地を流し込む
  - すりきりではなく 7~ 8分目くらいまで。すりきりから 0.5cm弱下くらいの液面が目安。
- 200℃に予熱したオーブンで 1時間焼く (cotta小サイズなら 40分)
  - よりガリガリ食感に仕上げたい場合は +10分して強めに火を入れる

??

- **cotta**カヌレ型 **(**中 **)**
  - 上記レシピはこれで作ることを想定。
  - https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=046457
- カリタの **500ml**コーヒーサーバー
  - 濾した生地を入れ、一晩寝かせるときに使う。電子レンジ OKなので牛乳温めも OK
  - https://www.amazon.co.jp/dp/B01BZVWHYO
  - https://biccamera.rakuten.co.jp/item/4901369312680/
- 貝印のスリム泡立て器 **(**比較的洗いやすい **)**
  - https://www.amazon.co.jp/dp/B09RQMLSH6
- 下村企販のステンレス穴開きお玉
  - 粗めに濾すときやだまを潰すのに良い。
  - https://www.amazon.co.jp/dp/B0BZP1HW2X

??

- https://www.cotta.jp/special/tool/canele_mold.php

????

- ボウルに　　薄力粉　**100g**、塩　**1g**、サイコロ状にカットしておいた　　無塩バター　　**75g**を入れる
- スクレーパーなどで細かくする
- バターが温まってしまわないように気を付けつつ、粉チーズほどの形状まで細かくする
- 水　**25g**を入れてまとめた後、ラップで包んでタルト型のひとまわり大きいサイズまで伸ばす
- 冷蔵庫に入れ、冷やし固める
- 型に敷き込み、　　200℃で　20分焼く（予熱あり）
- 熱いうちに溶き卵を塗り、　　180℃で　15分焼く
- タルト生地はここまで、以下別のボウルでアパレイユを作る
- 全卵　**100g(**約　**2**個分　**)**、生クリーム　　**36% 100g**、牛乳　**60g**、塩、こしょう、ナツメグで味付け（しっかり味付け）
- タルト生地に具材を並べ、アパレイユを注ぐ
- チーズを振りかける
- 180℃で　25分焼く

????

- https://tomiz.com/recipe/pro/detail/20210424220147

???????

???

- 牛乳　**420g(400cc)** を耐熱容器に入れ、レンジ　600Wで 2分 30秒温める
  - ある程度あったまれば良い。
  - 3分以上だと熱くなりすぎちゃうかも。
- 全卵　**3**個 を十分にかき混ぜ、　グラニュー糖　**80g**を入れてしっかり溶かす
- 温めた牛乳に卵液を入れ、しっかり混ぜる
- 混ぜたプリン液を別の容器に入れながら漉し、　バニラペースト　**3g**を入れてさらに混ぜる
  - 茶こしで濾されちゃうのがちょっと気になるからこの順番だけど、濾す前にバニラペースト
    を入れても良さそう。
  - バニラペーストは　1cmくらい
- 十分に混ぜたプリン液を、プリンカップに均等に注ぐ
  - 煎茶を淹れるときみたいに、　2周くらいで全部入れると偏らなくていい感じ
  - iwakiカップだと　4個、使い捨てカップだと　5個くらい
- プリンカップにアルミホイルをかぶせ、　低温蒸し　**80°C 20~ 23**分 加熱する
  - iwakiカップは　22分くらい、使い捨てカップは　20
    分くらいがちょうど良い。固めが好きならもう少し長く。
- 加熱後、すぐにオーブンから取り出し荒熱を取ってから冷蔵庫で　2時間くらい冷やす

??

- バニラペースト
  - チューブタイプだと取り扱いやすい。
  - https://www.amazon.co.jp/dp/B07MYVY7P5/
- プリンカップ
  - iwaki 150ml ... https://www.amazon.co.jp/dp/B0HK76VNG1
  - 使い捨て　165ml ... https://www.amazon.co.jp/dp/B0GVRV8NHP
- カリタの　**500ml**コーヒーサーバー
  - 牛乳の温めとプリン液の調合に使う。　1回分のプリン液がちょうど入る。
  - https://www.amazon.co.jp/dp/B01BZVWHYO
  - https://biccamera.rakuten.co.jp/item/4901369312680/
- 貝印の茶こし
  - 上述のコーヒーサーバーと相性が良い。円錐型も気になるけど試せてない。
  - https://www.amazon.co.jp/dp/B0C2WTXL7G/
- 石窯ドーム　**ER-D5000A**
  - 低温蒸し　80℃が実現できればなんでも良いが、石窯ドームが頼もしすぎる。

??

- https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/microwaves/recipes/detail/188/