???

- 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 (練らないように)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

Revision #35
Created 26 May 2026 06:47:01 by nonoha

Updated 15 November 2026 04:35:05 by nonoha