

Canelés

Victor Marsault ⁽¹⁾

2018-09-17



— Ingrédients et ustensiles —

Pour 45 canelés de 45mm de diamètre (canelés dit *lunch*) :

- | | | |
|---------------------------|------------------|------------------------------------|
| • 1L de lait | • 100g de beurre | • 10-15 moules à canelés en cuivre |
| • 2 gousses de vanille | • 100mL de rhum | • Bombe à graisse de démoulage |
| • 500g de sucre en poudre | | • Broc de 2L |
| • 250g de farine | | • Entonnoir |
| • 12 jaunes d'œufs | | |

(1) Source originale: Baillardran.

— Préparation —

- 1** Faire chauffer le lait (1L) jusqu'à ébullition et arrêter le feu.
- 2** Couper les gousses de vanilles (2pc) dans le sens de la longueur, racler les graines dans le lait puis laisser infuser les gousses entières dans le lait pendant quelques minutes.
- 3** Dans un autre récipient, mélanger le sucre (500g) et la farine (250g).
- 4** Y ajouter les jaunes d'œufs (12pc) et mélanger sans battre.
- 5** Y ajouter le lait vanillé et mélanger sans battre.
- 6** Y incorporer le beurre (100g) puis le rhum (100mL).
- 7** Laisser reposer à T° amb. jusqu'à refroidissement.
- 8** Laisser reposer à T° refr. pendant 12 à 24h.

— Cuisson —

- 9** Faire préchauffer le four à 225°C (chaleur tournante) avec la plaque de cuisson à l'intérieur.
- 10** Mélanger sans battre la pâte à canelé pour l'homogénéiser.
- 11** Transvaser la pâte dans un broc à l'aide d'un entonnoir. Retirez les gousses de vanilles pendant l'opération.
- 12** Vérifier que les moules à canelés sont parfaitement propres et secs. Graisser les moules avec une bombe de graisse contenant un agent de démoulage et retourner les moules pour éliminer le surplus de graisse.
- 13** Remplir les moules jusqu'à 5mm du bord. ⁽²⁾
- 14** Sortir la plaque du four, déposer les moules dessus et ré-enfourner immédiatement pour 15min.
- 15** Baisser le four à 160°C et laisser cuire 45min supplémentaires. ⁽³⁾
- 16** Démouler à chaud et laisser refroidir sur une grille.

(2) Si les canelés gonflent hors des moules pendant la cuisson, les moules sont trop remplis.

(3) Les fours fournissent rarement une chaleur homogène ; il peut être utile de tourner la plaque pendant la cuisson.