

Cannelé

Recette proposée par les pâtisseries INBP



Composition

Pour 25 pièces de 55 mm de diamètre

■ Appareil à cannelé

| | | |
|-------------------|--------|---|
| Lait | 1000 g | <ul style="list-style-type: none"> - Dans une casserole, faire chauffer le lait, le beurre, la gousse de vanille fendue et grattée et le sucre semoule à 85°C. - Fouetter les œufs entiers et les jaunes d'œufs. - Verser le mélange chauffé sur les œufs fouettés. - Ajouter progressivement la farine et le sucre semoule préalablement mélangés. - Ajouter le rhum. - Laisser mûrir l'appareil 12 heures à température ambiante. - Graisser méticuleusement les moules. - Garnir les moules avec un entonnoir à piston après avoir retiré la gousse de vanille. - Faire cuire au four ventilé suivant le tableau. |
| Beurre | 50 g | |
| Vanille en gousse | 1 | |
| Sucre semoule | 50 g | |
| Œufs entiers | 100 g | |
| Jaunes d'œufs | 100 g | |
| Farine | 215 g | |
| Sucre semoule | 450 g | |
| Rhum ambré | 65 g | |

■ Rendement

| | Rendement | Poids d'appareil par moules | Cuisson |
|--------------------------|-----------|-----------------------------|--|
| Moules de diamètre 55 mm | 25 pièces | 80 g | 10 minutes à 200°C et 35 minutes à 170°C |
| Moules de diamètre 45 mm | 45 pièces | 45 g | 10 minutes à 200°C et 20 minutes à 170°C |
| Moules de diamètre 35 mm | 59 pièces | 25 g | 7 minutes à 200°C et 18 minutes à 170°C |

Notes

RECETTES DE BASE

TARTES

PETITS GÂTEAUX

ENTREMETS

PETITS FOURS

GÂTEAUX DE VOYAGE

PRODUITS FEUILLETÉS

VIENNOISERIE

TRAITEUR

DIVERS