

CANELÉS/CANNELÉS RATÉS: (DÉMOULAGE RATÉ, BOSSUS, TROP MOUS, PAS CRAQUANTS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES CANELÉS BORDELAIS?

L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/comment-reussir-les-caneles-bordelais/>

Canelés/Cannelés ratés: (démoulage raté, bossus, trop mous, pas craquants?) Pourquoi? Comment réussir les Canelés Bordelais?

Conseils et Astuces pour réussir les Canelés

Nous listons ici toutes les astuces pour ne plus rater les canelés Bordelais, une recette assez facile mais qui peut s'avérer plus délicate que prévue

Doit-on écrire Canelé (un seul ?n?) ou Cannelé (deux ?n?) ?

La Confrérie du Canelé de Bordeaux créée en 1985 a répondu à la question existentielle "1 ou 2 n ?" : Ses chers membres ont décrété que Canelé doit être écrit avec un seul N. L'article sur Wikipedia en parle ICI

La recette de Canelés

La recette de Canelés Bordelais se trouve ICI

Quand les Canelés/Cannelés sont impossibles à démouler, le problème des canelés qui accrochent

Vos canelés semblent cuits, mais ils accrochent aux moules et refusent de se démouler... En tirant dessus, ils se cassent, bref c'est la catastrophe !

- Moules en Cuivre: Le premier conseil, c'est de huiler généreusement les moules, à l'aide d'un "spray" ou "pulvérisateur", une bombe de graisse spéciale pour pouvoir démouler, d'attendre, puis de recommencer l'opération une deuxième fois. Ne pas oublier de retourner les moules pendant 15 minutes afin de chasser l'excédent de graisse
- Contrairement à ce que j'avais écrit dans la première version, il ne faut pas utiliser de beurre qui donne un mauvais goût... Utiliser le "spray" à huile, spécial moules.
- Moules en Cuivre: Autre conseil: Même avec toutes les précautions, les canelés peuvent accrocher. Pas de panique !! On se relaxe... et on utilise un pic en bois qu'on enfonce sur les bords, et c'est alors le nirvana. Les canelés se détachent...
- Moules en Cuivre: Autre conseil: Il faut absolument laisser refroidir les canelés dans leur moule après cuisson, et attendre 30 minutes minimum avant de démouler
- Moules en silicone: Il ne faut pas démouler du moule silicone après cuisson, mais refroidir 30 minutes puis placer au congélateur 15 minutes avant de démouler (voir la note plus haut : les moules silicone sont déconseillés !)

Les Canelés/Cannelés qui se déforment en les démoulant

CANELÉS/CANNELÉS RATÉS: (DÉMOULAGE RATÉ, BOSSUS, TROP MOUS, PAS CRAQUANTS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES CANELÉS BORDELAIS?

Vos canelés arrivent à se démouler entièrement, mais en les retirant, la pression les déforme

- Cela arrive principalement pour des moules en silicone: Il ne faut pas démouler du moule silicone directement après cuisson, mais laisser refroidir 30 minutes, puis placer au congélateur 15 minutes avant de démouler: cela solidifie les canelés qui deviennent plus faciles à démouler...
- Pour les moules en cuivre: la technique pour démouler c'est de retourner et de «frapper» sur une plaque. On ne démoule pas en «tirant» le canelé: cela le déformerait !

Les Canelés/Cannelés cuits à l'extérieur mais trop mous (voire liquide) à l'intérieur

Vos canelés sont cuits à l'extérieur, ils sont caramélisés, ont une belle couleur brune foncée, mais l'intérieur est trop liquide

- Ne pas démouler directement à la sortie du four: laisser les canelés dans leur moule et laisser la température chuter 30 minutes avant de démouler
- Cuisson inadaptée? Le conseil c'est de cuire en deux temps: Forte chaleur à 275 C (Thermostat 9) pour «saisir» puis baisser à 200 C (Thermostat 6) pour cuire l'intérieur
- La pâte à canelé ne doit pas être froide avant la mise au four. Une erreur fatale est de verser la pâte aussitôt sortie du frais, et d'enfourner: cela va retarder la cuisson du canelé (voir ne pas cuire l'intérieur). Il faut que la pâte à canelé soit laissée à température ambiante au moins une heure avant d'enfourner

Les Canelés/Cannelés gonflent durant la cuisson, deviennent bombés, sortent du moule et forment une bosse indésirable...

Pendant la cuisson, les canelés gonflent, deviennent bombés, développent une bosse qui ne part pas... Après démoulage, on obtient une bosse indésirable

- L'astuce, c'est de cuire en deux temps: Forte chaleur à 275 C (Thermostat 9) pour «saisir» : cette forte chaleur cuit l'extérieur du canelé qui forme une croûte assez vite, qui empêchera le canelé de monter, puis deuxième temps: baisser à 200 C (Thermostat 6) pour cuire l'intérieur
- Il faut laisser la pâte reposer, on ne peut pas s'en servir tout de suite après avoir mélangé tous les ingrédients...
- Si ce conseil ne marche pas, essayez un autre type de moule. Eviter les moules en aluminium !
- La pâte à canelé ne doit pas être froide avant la mise au four. Une erreur fatale est de verser la pâte aussitôt sortie du frais, et d'enfourner: cela va créer un choc thermique qui va faire gonfler les canelés. Il faut que la pâte à canelé soit laissée à température ambiante au moins une heure avant d'enfourner

Les Canelés/Cannelés gonflent énormément durant la cuisson, sortent et cuisent hors des moules...

Pendant la cuisson, les canelés gonflent tellement qu'ils cuisent hors du moule.

- La première recommandation, c'est de ne pas introduire d'air dans la pâte (ce qu'on appelle foisonner l'appareil). Afin d'éviter cette erreur, on ne doit pas mélanger et/ou battre la pâte avec un fouet, et encore moins avec un fouet électrique. Utiliser une spatule (ou la «feuille» si vous utilisez un robot)

CANELÉS/CANNELÉS RATÉS: (DÉMOULAGE RATÉ, BOSSUS, TROP MOUS, PAS CRAQUANTS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES CANELÉS BORDELAIS?

- Eviter de trop graisser vos moules. Certains "sprays" sont tellement efficaces qu'ils font trop "glisser" l'appareil et ils gonflent trop ! Conseil: Après avoir huilé les moules, les retourner sur un papier absorbant 5 minutes afin de chasser l'excédent d'huile
- Eviter la «double plaque», c'est à dire éviter de faire chauffer la plaque dans le four au préalable avant d'y poser les moules à canelés, car la plaque brûlante ferait «pousser» les canelés. Cet effet de souffle est recommandé pour certaines recettes comme les macarons, mais à éviter absolument ici
- Baisser la température du four
- La pâte doit être reposée au frigo au minimum une nuit afin d'épaissir et de chasser les bulles d'air
- La pâte doit être à température ambiante avant d'être enfournée (Si elle était froide, cela créerait un choc thermique qui fait souffler la pâte)
- Ne pas verser la pâte jusqu'à r bord des moules !! Laisser un centimètre

Les Canelés/Cannelés ne sont pas assez craquants

Après démoulage, on obtient des canelés qui sont trop mous à l'extérieur. Or, un vrai canelé doit craquer à l'extérieur et rester mou à l'intérieur uniquement

- La température du four n'était pas assez élevée, ou vous n'avez pas cuit assez longtemps.
- Mon expérience, c'est que les fours à gaz et à convection donnent de bien meilleurs résultats que les fours électriques
- Vous n'avez pas cuit assez longtemps. Un secret de bon canelé, c'est de préférer une cuisson à forte chaleur «moins longtemps» plutôt qu'une chaleur moyenne sur un temps plus prolongé
- Il vaut mieux utiliser des moules en cuivres. Les moules en silicone sont acceptables mais pas aussi bons. Quant à tous les autres moules (aluminium), il faut les éviter à tout prix !

Les Canelés/Cannelés sont trop clairs ou bicolores

Après démoulage, on obtient des canelés soit trop clairs, soit bicolores.

- Les fours avec ventilateur (convection) permettent une meilleure distribution de la chaleur et cuisent plus uniformément. Les autres fours vont donner des canelés bicolores car la cuisson n'est pas uniforme
- Vous n'avez pas cuit assez longtemps
- Vous n'avez pas huilé vos moules uniformément
- Il faut espacer les canelés en quinconce dans le four, en laissant un bon espace, afin de permettre une bonne diffusion de chaleur. Le mieux bien sûr c'est un four à chaleur tournante !

Les Canelés/Cannelés sont «compacts» à l'intérieur, ou pas assez "aérés"

L'intérieur des canelés est compact, la texture est trop solide et manque de «trous» qui devraient amener de la légèreté

- Vous n'avez pas laissé reposer la pâte. La pâte doit reposer au minimum une nuit, au frais ou à température ambiante
- Eviter de mettre que du lait entier ou de la crème qui alourdissent l'appareil : il faut couper avec

CANELÉS/CANNELÉS RATÉS: (DÉMOULAGE RATÉ, BOSSUS, TROP MOUS, PAS CRAQUANTS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES CANELÉS BORDELAIS?

du lait pour alléger (comme dans ma recette)

- Certains moules ne supportent pas une forte chaleur (que l'on a préconisé pour éviter que les canelés gonflent), c'est le cas de certains moules en silicone.
- Voilà des Canelés bien aérés :

La recette de Canelés

La recette de Canelés Bordelais se trouve ICI