

RECETTE DES CANELÉS BORDELAIS (RECETTE DE M.O.F)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-caneles-bordelais/>

Les fameux Canelés de Bordeaux, ces petites gourmandises qui sentent le Rhum, la Vanille, et qui craquent sous la dent avec un coeur moelleux.

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 1 H

Temps de repos : 10 H

Volume : 14 Canelés de 5 cm

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Mignardise,

Ingrédients

Pour 14 Canelés de 5 cm de diamètre

250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres

25 grammes de Beurre

2 Gousses de Vanille

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

95 grammes de Farine de blé, blanche

210 grammes de Sucre semoule blanc

60 grammes d'Oeufs ou 1,2 Oeufs

10 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1/2 Oeuf

30 grammes de Rhum 3 Centilitres/30 Millilitres

Pour 10 Canelés de 5 cm de diamètre

178,5 grammes de Lait Entier 17,85 Centilitres/178,5 Millilitres

17,8 grammes de Beurre

1,4 Gousses de Vanille

71,4 grammes de Crème Liquide Entière 6,49 Centilitres/64,91 Millilitres

67,8 grammes de Farine de blé, blanche

150 grammes de Sucre semoule blanc

42,8 grammes d'Oeufs ou 0,8 Oeuf

7,1 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 0,3 Oeuf

RECETTE DES CANELÉS BORDELAIS (RECETTE DE M.O.F)

21,4 grammes de Rhum 2,14 Centilitres/21,4 Millilitres

Pour 6 Canelés de 5 cm de diamètre

107,1 grammes de Lait Entier 10,71 Centilitres/107,1 Millilitres

10,7 grammes de Beurre

0,8 Gousse de Vanille

42,8 grammes de Crème Liquide Entière 3,89 Centilitres/38,91 Millilitres

40,7 grammes de Farine de blé, blanche

90 grammes de Sucre semoule blanc

25,7 grammes d'Oeufs ou 0,5 Oeuf

4,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 0,2 Oeuf

12,8 grammes de Rhum 1,28 Centilitre/12,8 Millilitres

Instructions

1. On commence par gratter les graines des Gousses de Vanille (2)
2. On met les Gousses de Vanille, leurs graines, le Beurre (25 g) et le Lait Entier (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) dans une casserole
3. On chauffe à feu doux et on controle la température jusqu'à une température maximale de 80 C
4. Transférer le contenu de la casserole dans un récipient et ajouter la Crème Liquide Entière (100 g ou 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres)
5. Laisser refroidir à température ambiante, en remuant de temps en temps, pendant 20/30 minutes
6. Sur le bol qui va servir à fouetter le reste des ingrédients, commencer par tamiser la Farine (95 g)
7. Puis ajouter le reste des ingrédients : le Sucre (210 g), les Oeufs (60 g ou 1,2 Oeufs), les Jaune d'Oeuf (10 g pris de 1/2 Oeuf) et le Rhum (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres)
8. Le choix du Rhum est essentiel afin de réussir votre recette
9. Le Rhum que je prends est un rhum qu'on peut trouver en ligne mais rarement en magasin. Son avantage à part son excellent goût, c'est qu'il a la consistance d'un "gel" qui n'est pas aussi liquide que du rhum habituel : Il ne déstructure donc pas la pâte une fois ajouté
10. "Ravel Gastronomie" : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Comment fouetter la pâte

11. On n'utilise pas de fouet ! Cela incorporerait de l'air et "soufflerait" la pâte pendant la cuisson
12. Si vous utilisez un robot (genre Kitchen Aid), on n'utilise pas la feuille non plus, pour les mêmes raisons
13. Si vous utilisez un robot (genre Kitchen Aid), l'outil adéquat est le crochet
14. Autre solution : mélanger les ingrédients à la main, en utilisant une spatule
15. On mélange les ingrédients. Avec le robot (genre Kitchen Aid), utiliser le crochet. Ou à la main, avec une spatule et non pas un fouet à main
16. Si après avoir gratté les graines de la gousse, vous avez laissé la gousse s'infuser, il faut retirer

RECETTE DES CANELÉS BORDELAIS (RECETTE DE M.O.F)

la gousse maintenant

17. On verse le liquide en filet

18. La pâte obtenue a la consistance d'une pâte un peu épaisse, semblable à celle d'une pâte à crêpes

19. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable la pâte

20. J'utilise une boîte hermétique

Etape 2 : Repos de la Pâte

21. Il faut absolument laisser reposer la pâte

22. Commencer par placer au congélateur pendant 12 heures

23. Le repos est une étape essentielle, au risque de rater la pâte, comme expliqué sur l'article du blog qui se trouve ici

24. Après ce temps de repos, on transfère au réfrigérateur pendant 24 heures

Etape 3 : Cuisson

25. Les Moules en cuivre étamé : Les meilleurs moules à canelé sont sans aucun doute en cuivre. Ils sont plus onéreux, mais durent longtemps et rendent les canelés craquants.

26. Les Moules en Aluminium : Il faut éviter les moules en Aluminium.

27. Les Moules en Silicone : Les moules en Silicone sont acceptables mais ne donneront pas des canelés aussi craquants qu'avec des moules en cuivre. Par contre les moules silicone ont l'avantage de ne pas nécessiter d'huile pour chemiser les moules, et en outre permettent un démoulage plus facile

28. J'ai acheté mes moules en cuivre lors de mon passage à Saint-Emilion à la Pâtisserie Lemoine

Pâtisserie Lemoine

9 Rue du Clocher

33330 Saint-Émilion

Graissage

29. Avec les moules en cuivre : On n'utilise pas de beurre !

30. Avec les moules en silicone : Ils n'ont pas besoin d'être graissés

31. Pour les moules en cuivre, il suffit de graisser avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) spécial démoulage

32. J'ai acheté cette marque "Dr. Oetker" chez Aligro à Genève

33. Retourner les moules sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile, et attendre 30 minutes

Aligro

Rue François-Dussaud 15

1227 Genève

Suisse

Pour verser le liquide dans les moules, on peut utiliser un pichet avec bec verseur ou un entonnoir à piston, comme ce modèle : "Mini Entonnoir à Piston De Buyer"

Pour acheter en ligne, c'est ICI

RECETTE DES CANELÉS BORDELAIS (RECETTE DE M.O.F)

34. Avant de verser la pâte, il est impératif que la pâte soit à température ambiante. Si votre pâte était au frais il faudra la sortir à température ambiante au minimum 1 heure

35. On verse dans les moules

36. On verse dans les moules aux 3/4, pas au delà car sinon les canelés vont sortir de leur moule pendant la cuisson

Le four

37. Les meilleurs fours pour les canelés sont les fours à chaleur tournante

38. Les fours conventionnels (sans chaleur tournante) donneront de moins beaux résultats avec plus de risque de les rater

39. On place au four préchauffé à 210 C (Thermostat 7), sur une plaque à mi-hauteur, pendant 15 minutes

40. Baisser la température à 180 C (Thermostat 6) pendant 45 minutes à une heure

41. Il faudra ajuster cette durée en fonction de votre four. L'important, c'est que les canelés deviennent très sombres

42. La preuve par l'image: en suivant les conseils de cuisson, les canelés n'ont pas gonflé et sont restés plats.

43. Un bon canelé se doit d'avoir une croûte caramélisée et un cœur tendre. En fonction de la puissance de votre four, et de la nature de vos moules, il faudra ajuster le temps de cuisson.

44. Le risque c'est d'obtenir des canelés trop mous ou pas assez cuits, voir la page du blog qui se trouve ICI

Comment démouler avec les moules en cuivre

45. Pour démouler, on ne tire pas sur le canelé, mais on retourne le moule qu'on frappe sur le plan de travail pour décoller le canelé

46. On rappelle qu'il ne faut surtout pas laver les moules canelés au lave vaisselle au risque de les abimer (j'ai fait cette erreur...). Il faut juste les faire refroidir et les essuyer avec du papier, et les retourner

47. Oui je sais, même avec l'huile spéciale démoulage, on peut avoir des surprises : Quand ça veut pas venir, ça vient pas.

48. Mais pas de panique... : Il suffit d'insérer un pic en bois afin de décoller la pâte qui est restée accrochée et tout se passe bien...

Repos...

49. Il faut attendre minimum 2 heures pour refroidir le canelé et de lui laisser développer ses saveurs