

CANELÉS DE BORDEUS

Nota: La pasta s'ha de preparar el dia abans perquè ha de reposar 24 hores a la nevera

Nota: Es un dolç que presenta una certa dificultat a l'hora de desemmotllar perquè es una pasta que queda molt tova i s'ha de desemmotllar en calent

Nota: Recomanen disposar d'uns motllos metàl·lics (alumini o coure) perquè distribueixen millor la calor que els de silicona, però amb els de silicona també surten bé

<u>16 unitats</u>	<u>24 unitats</u>	<u>Ingredients</u>
500 ml	1000 ml	llet sencera fresca
25 grs	50 grs	mantega - Montanari & Gruzza". En tenen als Veritas - La Barratte du Crémier. En tenen a LLet Crua del c/Càceres,14
1 (50 grs?)	2	ous sencers L
2 (30 grs?)	4	rovells d'ou
230 grs	475	sucres (pot ser 1/2 blanc i 1/2 de canya)
140 grs	280	farina fluixa
35 ml	70 ml	rom "añejo" - Legendario, Matusalem,,
2	2	beines vainilla beines de vainilla de Nova Caledònia o de Madagascar
1 culleradeta	2 cullerades	OPCIONAL: extracte natural de vainilla líquida
una mica		mantega i sucres per untar els motllos o un spray antiadherent per reposteria
		MOTLLOS METÀL·LICS o un motllo tipus Lékoué de silicona per canelès

- Tallar les beines de vainilla longitudinalment però no treure la polpa encara
- Escalfar la llet + la mantega + les beines de vainilla + l'extracte de vainilla líquid + el rom a foc suau en un cassó fins que arranqui el bull
- Retirar del foc i deixar-la reposar 15 minuts tapada. Reservar
- En un bol barrejem els ous sencers + els rovells + el sucres i ho remenem, sense muntar, fins a tenir una crema groga i homogènia. Ho podem anar fent amb la pastadora amb la "bola de varetes"
- Treure les beines de vainilla de la llet i rascar la polpa
- Afegir la polpa al bol dels ous i sucres. Remenar
- Tornem les beines de vainilla buides a la llet
- Escalfar altra cop la llet al foc suau fins que torni a barbotejar però sense que arribi a bullir
- La traiem del foc i la deixem reposar 3 minuts

- Afegim 1/4 part de la llet sobre la barreja d'ous i sucre i ho remenem bé. La llet ha d'estar molt calenta però no bullint
- Hi posem la farina tamisada i anem remenant a baixa velocitat per no introduir aire
- Afegim la resta de llet calenta i remenar-ho fins a tenir una pasta líquida
- Tapar la pasta amb un paper film a tocar de la massa i deixar-la reposar durant 24 hores a la nevera (important el repós de 24 h).
- L'endemà, unes 2-3 hores abans de fer els canelés traiem la massa de la nevera perquè agafi la temperatura ambient
- Untem completament els motllos amb mantega, hi espolem sucre pel fons i laterals i els posem a la nevera un mínim de 1 hora abans d'enfornar
 - Si fem servir un esprai antiadherent els espraiarem i els deixarem de cap per avall sobre un paper absorbent una mica abans d'enfornar i no cal posar-los a la nevera
- Preescalfar el forn a 270°C durant 1/2 hora abans d'enfornar
 - **Atenció, si el motllo es de silicona** preescalfarem el forn a 220°C (la silicona no aguanta més temperatura)
 - Retirar la safata i posar la reixeta de suport en una posició a mitja alçada del forn
- Treure els motllos de la nevera, si es que els hi hem posat o espraiar-los amb l'esprai antiadherent
- Retirar les beines de vainilla de la pasta i remenar durat 2 minuts per torna a integrar la mantega
- Col·locar els motllos sobre una plata plana d'enfornar
- Omplir els motllos fins a uns 2 mm de les vores. No arribar a dalt per tal d'evitar que se'ns desbordin
- Enfornar
 - **Si fem servir motllos metàl·lics:** Fornejar a:
 - 270°C durant 10 minuts
 - Baixar a 175°C i continuar a forn durant 40 minuts més
 - **Si fem servir motllos de silicona:** Fornejar a:
 - 220°C durant 20 minuts
 - Baixar a 180°C i continuar al forn durant 60 minuts més
- Deixar-los reposar 5 minuts abans de desemmotllar. Però s'han de desemmotllar en calent i amb compte
- Per desemmotllar colpegem amb la cara oberta del motllo contra el marbre i traiem el caneló
- Deixar refredar el caneló sobre una reixeta
- S'han de consumir preferentment en les 5 hores següents perquè encara resultin cruixents per fora i tous per dins. Passades unes quantes hores la humitat interior estova la crosta externa

Nota: He llegir que per que la superfície externa quedi brillant i suau els pastissers de Bordeus unten els motllos amb una barreja de cera d'abella alimentària natural sense refinar ni tractar i mantega, però diuen que es empipador de fer servir perquè la cera solidifica molt depresa i se ens n'hi queda una capa gruixuda el caneló resulta desagradable en boca (jo no ho he provat mai de fer amb cera i mantega):

- 40 grs cera abella alimentària natural
- 60 grs de mantega
 - preparem una reixeta on escórrer els motllos
 - En un casó a foc mig deixem fondre la cera + la mantega mentre remenem amb una cullera de tant en tant
 - Omplim un motllo fins dalt de tot i seguidament retornem la barreja al casó
 - Posem el motllo de cap per avall sobre la reixeta ràpidament (atenció perquè estarà molt calent). Ho hem de fer ràpid perquè la capa de cera i mantega no sigui gruixuda
 - Fem la mateixa operació amb tots els motllos, d'un en un
 - Deixem reposar els motllos de cap per avall a la reixeta durant 10 minuts
 - Després els posem a la nevera un mínim de 2 hores

Nota: Si hem comprat motllos de coure i no s'han fet servir mai primer els haurem de "curar":

- Netejar-los bé amb aigua sola i assecar
- Untar-los amb mantega
- Enfornar a 200°C durant 20 minuts
- Quan els traiem i encara calents els netegem amb paper absorbent (sense res més)
- Deixar-los refredar abans de fer servir
- **En posteriors coccions:** Per netejar-los després una cocció no s'han de rentar mai amb aigua i sabor, només netejar-los amb paper absorbent quan encara estan calents

