Canelés

Ingredientes

Leche: 1/2 L
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Ron blanco: 60 Ml
Harina 0000: 120 g
Yemas: 3 Unidades
Manteca fundida: 30 g
Azúcar granulada: 200 g

Gelatina de café y ron

Agua frìa: 250 Ml.
Cafe: 125 Ml.
Gelatina: 14 g
Ron: 19 Ml.

Sabayon

Yemas: 8 Unidades
Azucar: 70 grs.
Vino Marsala: 80 ml

Preparación de la Receta

Para los canel&eacute

- S
- Abrir una vaina de vainilla y separar las semillas
- Colocar la vaina y las semillas en ½ l de leche y llevar fuego medio hasta que comience a *hervir* levemente.
- Colar la leche caliente para quitarle los restos de vainilla e incorporar 200g de azúcar granulada, 120g de *harina* 0000 previamente tamizada, 3 yemas, 30g de *manteca* fundida y 60ml de *ron* blanco
- Dejar reposar en heladera por 48 horas.

- Con la preparación ya reposada, llenar los moldes hasta ¾ partes de su capacidad.
- Llevar a horno de 250 grados por 5 minutos y luego bajar la temperatura a 180 grados y cocinar por 50 minutos más.

Sabayon

- Mezclar 8 yemas con 70g de azúcar
- Agregar 80ml de marsala
- Llevar a fuego sobre baño maría y mezclar continuamente en forma de ochos hasta que la preparación espese y se aclare
- Retirar del fuego y dejar enfríar.
- Una parte de la preparación colocar en un recipiente y llevarla al freezer tapada con papel film
- El resto colocarla en una manga y reservar.

Gelatina de café y ron

- Diluir 14g de *gelatina* en 125ml de *café* caliente
- Agregar 250ml de agua fría
- Añadir 19 ml de *ron*
- Colocar la mezcla en moldes de silicona y llevar al frío.
- Presentar los canelés acompañados por cubitos de *gelatina* de *café* y *ron*
- Decorar con cookies molidas y copos de sabayon
- Servir también kennels de sabayon

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caneles