

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 fría: 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 canelés

- 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 $\frac{3}{4}$ 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 enfriar.
- 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>