

Les Canelés

Bordelais



Nombre :

12 à 20



Préparation :

45 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 24 à 48h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 45 min.

Matériel spécifique

- ☒ Moules à canelés en cuivre Ø 4,5 cm
- ☒ Moule à canelés en silicone (second choix)
- ☒ Plaque à pâtisserie
- ☒ Slider (choix à privilégier !)
- ☒ Bombe à graisse (spray de démoulage)
- ☒ Cire d'abeille (très contraignant)

Liste des préparations

- ✓ Appareil à canelés
- ✓ Préparation des moules (graissage)
- ✓ Cuisson



Les étapes

J - 1

🔗 Réalisation de l'appareil à canelés

Repos minimum 12h au réfrigérateur (jusqu'à 3 jours)

Page **3**

🔗 Préparation des moules (si utilisation de la cire d'abeille)

Page **4**

Jour J

🔗 Préparation des moules (si utilisation du slider)

Préchauffage du four à 220°C

Page **4**

🔗 Cuisson

45-50 minutes à 180°C

Démoulage à chaud !

Page **5**

🔗 Dégustation

Attendre 2 à 3h après la sortie du four avant dégustation

Page **5**

Préparation de l'appareil

Ingrédients

- ☑ ½ L de lait entier
- ☑ 140 g de farine T45
- ☑ 50 g d'œuf entier (x1 moyen)
- ☑ 40 g de jaune d'œufs (x2 gros)
- ☑ 1 gousse de vanille
- ☑ 140 g de sucre de canne blond
- ☑ 100 g de sucre glace
- ☑ 25 g de beurre doux
- ☑ 50 g de rhum brun

Préparation du lait vanillé :

- Dans une grande casserole, verser 500 g de lait. Fendre une gousse de vanille en deux, gratter les graines et ajouter le tout (gousse et graines) dans le lait.
- Porter le lait à ébullition, puis retirer du feu et ajouter 25 g de beurre froid.
- Couvrir et laisser infuser pendant la préparation des autres ingrédients.
- (Attention : le lait devra être utilisé à une température maximale de 84°C !)

Préparation du sucre :

- À l'aide d'un robot coupe, réduire en poudre fine 140 g de sucre de canne blond.

Mélange des ingrédients secs :

- Dans un grand saladier, tamiser 140 g de farine T45 et ajouter 100 g de sucre glace et le sucre de canne réduit en poudre.
- Former un puits au centre du mélange.

Préparation des œufs :

- Peser 50 g d'œuf entier pour garantir une précision.
- Faire de même pour obtenir 40 g de jaunes d'œufs.
- Mélanger les œufs à l'aide d'un petit fouet sans incorporer d'air pour éviter toute mousse.

Incorporation des œufs :

- Verser les œufs au centre du mélange farine-sucre.
- À l'aide d'une maryse, mélanger délicatement en partant du centre et en élargissant le mouvement tout en douceur.
- (L'objectif est d'obtenir un appareil homogène tout en évitant d'incorporer de l'air.)

Incorporation du lait chaud :

- Vérifier que le lait vanillé est à 84°C maximum et que le beurre est totalement fondu dans le mélange.
- Verser une petite quantité de lait chaud (environ un petit verre) sur l'appareil œufs-farine, puis mélanger délicatement avec la maryse pour homogénéiser la pâte.
- Ajouter progressivement le reste du lait en 2 à 3 fois, cette fois-ci en utilisant un fouet, mais sans incorporer trop d'air dans la préparation.

Incorporation du rhum :

- Enfin, ajouter 50 g de rhum brun de préférence.
- Mélanger juste ce qu'il faut pour obtenir un appareil homogène.

Passage au chinois :

- Filtrer le tout à l'aide d'un chinois (passoire fine) dans un récipient haut avec un bec verseur.

(Ne pas oublier de récupérer la gousse de vanille dans l'appareil !)

Repos de la pâte :

- Couvrir la préparation avec un film alimentaire en le posant directement au contact de la pâte pour éviter la formation d'une croûte.
- Laisser reposer au frais pendant 12 à 48 heures.
- (Ce temps de repos est crucial pour la maturation des arômes, l'hydratation optimale de la farine et l'élimination des bulles d'air.)



Graissage des moules en cuivre

Attention pour une première utilisation les moules doivent avoir subi un culottage (voir dans les notes en page 6)

Choix 1 : A la cire d'abeille (à 100%)

Cette méthode peut être réalisée quelques jours à l'avance !

- Préchauffez le four à 80-90°C.
- Coupez 200 g minimum de cire d'abeille en petits morceaux pour faciliter sa fonte.
- Placez les morceaux de cire dans un grand bocal résistant à la chaleur. Faites fondre la cire dans le four à 90°C, en chaleur tournante, pendant environ 1 heure. (Surveillez la fonte attentivement).
- Une fois la cire totalement fondue, versez-la immédiatement dans le moule en cuivre préalablement tiédi. Remplissez le moule jusqu'à ras bord, puis renversez aussitôt la cire dans le bocal pour ne conserver qu'une fine couche à l'intérieur du moule.
- Posez ensuite le moule retourné sur une grille pour le laisser figer pendant 5 à 10 minutes..
- L'épaisseur de la couche de cire doit être très fine, quasiment translucide. Si ce n'est pas le cas, replacez les moules retournés sur la grille et remettez-les au four à 80°C pendant 3 à 5 minutes, juste le temps que l'excédent de cire s'écoule. (L'excédent coulera rapidement, en un seul coup). Une fois l'excédent de cire écoulé, retirez immédiatement les moules du four.
- Placez-les au réfrigérateur jusqu'à leur prochaine utilisation.

Choix 2 : Au spray démoulant

Je déconseille cette méthode, car elle tend à faire cuire la coque du canelé trop rapidement, laissant l'intérieur sous-cuit.

Cette méthode doit être réalisée juste avant la cuisson des canelés.

- Aspergez généreusement les moules d'huile.
- À l'aide d'un pinceau, étalez uniformément l'huile sur toute la surface intérieure des moules.
- Retournez les moules sur du papier absorbant afin d'éliminer tout excédent d'huile. Attention : il ne doit jamais y avoir d'accumulation d'huile au fond des moules !
- Vous devrez retourner les moules au dernier moment, juste avant de verser l'appareil à canelés à l'intérieur..

Choix 3 : Au slider

C'est la méthode à privilégier, car elle combine tous les avantages de la cire d'abeille sans ses inconvénients. De plus, le slider est spécialement conçu pour la cuisson des canelés.

À réaliser juste avant la cuisson des canelés.

- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez tout l'intérieur du moule avec le slider.
- Retournez ensuite les moules sur un papier absorbant afin d'éliminer tout excédent de graisse.
- Les moules doivent être retournés au dernier moment, juste avant de les remplir avec l'appareil à canelés..



La cuisson

- Préchauffez le four à 220°C en chaleur tournante pendant que vous graissez les moules correctement. (Je recommande vivement l'utilisation du slider pour cette étape).
- Une fois les moules bien graissés, sortez l'appareil à canelés du réfrigérateur.
- À l'aide d'un fouet, mélangez délicatement l'appareil pendant 1 minute, en veillant à ne pas incorporer d'air.)
- Remplissez les moules en laissant 3 à 5 mm de marge par rapport au bord et en versant l'appareil au plus proche du fond du moule afin d'éviter la formation de bulles d'air.
Attention : ne remplissez pas trop les moules, pour éviter les débordements pendant la cuisson, particulièrement lors de la première utilisation des moules en cuivre.
- Déposez les moules sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, ce qui facilitera le nettoyage ultérieur.
- Enfournez immédiatement les moules et baissez la température du four à 180-190°C.
- Commencez à surveiller la cuisson après 40 minutes. À ce stade, le dessus du canelé doit commencer à bien foncer.
- Vous pouvez facilement contrôler la cuisson en sortant un moule et en retournant le canelé. Si la cuisson n'est pas suffisante, replacez le canelé dans son moule et remettez-le au four. Répétez cette vérification toutes les 5 minutes jusqu'à satisfaction.
- Lorsque la couleur du canelé est optimale, retirez-les du four et démoulez-les immédiatement en les retournant sur du papier absorbant. Utilisez des gants anti-chaleur ou une pince à escargot pour manipuler les moules en toute sécurité.
- Placez ensuite les moules à l'envers sur du papier absorbant le temps qu'ils refroidissent. Vous pouvez également laisser les canelés refroidir sur une grille.
- Les canelés doivent reposer 2 à 3 heures avant d'être dégustés. Si vous les consommez trop tôt, leur coque sera trop dure !



❖ Moule en cuivre – première utilisation !

Avant d'utiliser vos moules en cuivre pour la première fois, il est indispensable de les culotter. Pour ce faire, lavez-les à l'eau savonneuse, rincez-les soigneusement, puis séchez-les avec un chiffon propre (évitez le lave-vaisselle).

Appliquez ensuite une fine couche de spray de démoulage. Placez les moules au four à 200-220°C pendant 20 minutes.

Une fois ce temps écoulé, sortez-les du four, laissez-les refroidir, puis essuyez-les avec du papier absorbant. Vos moules sont maintenant prêts à être utilisés !

Après utilisation, il ne faut pas les laver, mais juste les essuyer avec un papier absorbant !

❖ Moule en silicone

Il est possible d'utiliser des moules en silicone, mais le résultat final sera différent. En effet, la coque du canelé ne sera pas aussi croustillante qu'avec des moules en cuivre, et la cuisson sera plus longue, environ 1 heure.

Le cuivre présente l'avantage de saisir l'appareil au contact du moule de manière rapide et uniforme, ce qui assure une texture optimale.

L'utilisation d'un agent graissant est fortement conseillée, car cela facilitera la cuisson, notamment pour l'obtention d'une base bien plate et pour éviter la formation de bulles d'air.

Je recommande vivement les moules en cuivre pour obtenir des canelés parfaits, avec une coque bien croustillante.

❖ Conservation

Les canelés se conservent idéalement 3 à 4 jours au réfrigérateur (dans une boîte hermétique).

Pour retrouver leur croustillant, passez-les au four à 220°C pendant 3 minutes, laissez-les refroidir, puis dégustez.

Il est également possible de les congeler, puis de les passer 4 minutes au four à 220°C, en les laissant tiédir avant dégustation.

Cependant, ils ne seront jamais aussi bons que juste après leur première cuisson !

❖ Beurre ou spray de démoulage pour canelés ?

D'après mes tests, le spray de démoulage a un impact négatif sur la cuisson des canelés. Il empêche une bonne levée de l'appareil : l'intérieur reste sous-cuit, tandis que la coque cuit trop rapidement.

Quant au beurre, il est plutôt déconseillé à moins d'utiliser du beurre clarifié, qui résiste mieux aux fortes chaleurs.

❖ La cire d'abeille ?

La cire d'abeille donne de très bons résultats, mais son utilisation est contraignante. Le nettoyage des ustensiles ayant été en contact avec la cire est fastidieux.

De plus, si le dosage de la cire est incorrect, le canelé peut avoir une texture caoutchouteuse en bouche, désagréable et difficile à corriger.

Il est possible de mélanger la cire avec du beurre pour réduire sa cristallisation, mais dans ce cas, il est impératif d'utiliser du beurre clarifié ! (Ratio recommandé : 120 g de beurre pour 80 g de cire).

❖ Graisse et cuisson ?

Le choix de l'agent graissant est crucial pour obtenir un canelé parfait. Non seulement il facilite le démoulage, mais il influence aussi directement le croustillant de la coque, la couleur, la forme, le goût, ainsi que la texture du canelé.

Autant dire que c'est l'un des éléments les plus importants dans la réussite d'un bon canelé !