

Mini cannelés à la cassonade brune de Candi

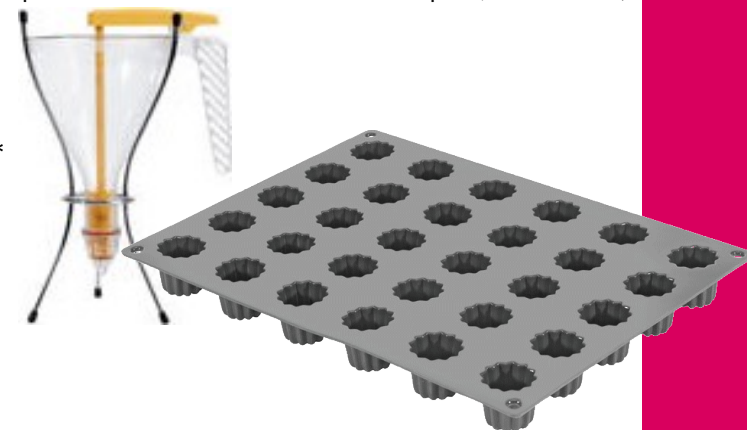
Temps de préparation : 8 min

Temps de cuisson : 1h 04 min

Empreintes 30 MINI-CANNELÉS Flexipat (réf.FX 2106)

Ingrédients :

- 2 gousse(s) de vanille Bourbon de Madagascar**
- 375 g de lait entier
- 175 g de cassonade brune de Candi ou sucre Muscovado**
- 45 g de beurre gastronomique
- 115 g de farine T55
- 2 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 45 g de rhum ambré
- 15 g d'eau de fleur d'oranger**
- 30 g de jaunes d'œufs (2 petits)



Placer les sur la plaque alu perforée. Préchauffer le four à 150°C - 160°C.

Fendre les gousses et racler les graines de vanille au couteau. Insérer dans le bol du robot ainsi que les gousses fendues. Ajouter le lait entier, la cassonade de Candi (sucre belge Candico) ou vergeoise brune ou sucre Muscovado et le beurre gastronomique. Infuser 4 minutes - 50°C - vitesse 2. Retirer les gousses de vanille. Ajouter la farine T55, le sel fin de Guérande, le rhum ambré et l'eau de fleur d'oranger.

Mélanger 2 minutes - vitesse 3. Ajouter les jaunes d'œufs (30 g) et mélanger 30 secondes - vitesse 3 puis 10 secondes - vitesse 4. A l'aide de l'entonnoir automatique, verser la pâte dans les empreintes Mini-Cannelés Flexipat à 0,5 cm du bord. Enfourner "sans repos" pour 1h00 à 1h10 de cuisson à 150°C -160°C (selon votre four). Laisser reposer 10 minutes et démouler.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Gousses et graines vanille, lait, sucre, beurre	4 min	50 °C	2	
	Retirer gousses et racler.				
	Farine, sel, rhum, eau de fleur d'oranger	2 min		3	
	Jaunes d'œuf	30 sec		3	
		10 sec		4	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

** Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)