

## OUR CANNELÉS MOLDS

Made in Gironde, these authentic tinmed cannelés molds are made of a thick 0,8 mm copper layer professional quality. One of the best heat conductor material for baking to obtain a caramelized crunchy exterior, and a soft fudgy cakey texture inside.

	Size	Copper mold weight	Amount of batter
Original	55 mm	65 g	87 g
Lunch	45 mm	46 g	50 g
Bouchée	35 mm	28 g	28 g

### Before the first use

Wash the molds with soap water without rubbing then rinse and wipe using a cloth. Do NOT use a dishwasher.

Brush a layer of SLIDER inside the molds.

Bake the molds without the batter in a hot oven (200/230°C) for 20 minutes.

Afterwards pull out the molds and let it cool down.

Now they are ready to be used.

This method is called culottage and it has to be done just one time.

### Use and maintenance

Put a thin layer of SLIDER inside the mold before filling it up with the cannelés batter.

Bake the cannelés.

After baking, unmold the cannelés still hot to achieve the perfect crunchiness.

Tidy up your molds without washing them! Indeed, the cannelés copper molds don't need to be cleaned, all of this to ensure an excellent demoulding over time.

If some dough stays in the mold after unmolding just soak it for a while in warm water, then remove the remaining using your fingers.

It may be appropriate to do the culottage process again.

In any case, NEVER wash the molds in a dishwasher.

### Shiny tip, shiny molds!

In order to restore the shininess to yours copper molds, don't hesitate to scrub their outer surface with a pasty mix of flour, white egg and white vinegar.

## NUESTROS MOLDES DE CANNELÉS

Elaborado en Gironde, los auténticos moldes de cannelés de estaño son hechos de un espesor de 0,8 mm de cobre. Estos conducen perfectamente el calor de la cocción para obtener cannelés crocantes y caramelizados al exterior, y suaves al interior.

	Tamaño	Peso del molde de cobre	Cantidad de relleno
Original	55 mm	65 g	87 g
Lunch	45 mm	46 g	50 g
Bouchée	35 mm	28 g	28 g

### Antes del primer uso

Lavar los moldes con agua jabonosa, enjuagar y secar con el ayuda de un paño. Por ningún motivo lavar en lava-vajilla.

Aplicar una capa de SLIDER en los moldes con una brocha de pastelería.

Hornear los moldes sin el relleno a 200/230°C por veinte minutos.

Sacarlos del horno y dejar enfriar para limpiarlos con un papel absorbente.

Los moldes están listos para ser utilizados.

Este proceso de llama culottage y sólo debe ser realizado un sola vez.

### Uso y mantenimiento

Aplicar el SLIDER al interior de los moldes en capas finas antes de introducir el relleno de cannelés.

Hornear los cannelés.

Luego de hornear, desmoldar los cannelés aún calientes, para un crocante perfecto.

Después, guardar los moldes SIN lavar ! En efecto, los moldes de cannelés en cobre no se lavan para asegurar un desmoldado perfecto con el paso del tiempo.

Si un trozo de cannelés de queda atascado adentro del molde, simplemente remojar en agua caliente y remover el excedente.

Conviene eventualmente a realizar el proceso de culottage de nuevo.

En todo caso, NUNCA, pero NUNCA lavar en lava-vajilla.

### Astucia para moldes brillantes !

Para volver a tener moldes de cobre brillantes, hay que frotar la superficie exterior con una mezcla de harina, claras de huevo y vinagre blanco.

## RECETTE DES CANNELÉS

Pour 12 cannelés Ø 55 mm ou 21 cannelés Ø 45 mm ou 38 cannelés Ø 35 mm

470 ml de lait demi écrémé bio	140 g de farine bio
125 g de sucre cassonade bio (1)	125 g de sucre cassonade bio (2)
30 g de beurre bio	100 g d'œuf entier bio
1 gousse de vanille de Madagascar bio	75 ml de rhum Saint James

SLIDER agent de graissage spécial cannelé



### Réaliser la pâte à cannelés (à préparer 24/48h à l'avance)

Dans une casserole, mettre à chauffer le lait, le sucre cassonade (1), le beurre et la gousse de vanille grattée jusqu'à ce que le mélange atteigne 63°C.

Pendant ce temps, réunir la farine et le sucre (2) dans un grand saladier et mélanger.

Réaliser un puits au centre et y mettre les œufs battus sans mélanger.

Quand le lait atteint 63°C, ajouter 1/3 dans le puits et mélanger pour homogénéiser sans trop travailler la pâte.

Ajouter pour finir le reste de lait et mélanger sans trop travailler la pâte.

Laisser refroidir la pâte à environ 30°C et ajouter le rhum.

Filtrer la préparation et la laisser reposer 24 à 48h au réfrigérateur.



### Cuire les cannelés

Préchauffer le four à 240°C.

Graisser les moules en cuivre d'une fine couche de SLIDER à l'aide d'un pinceau.

Remuer la pâte pour la réhomogénéiser et remplir les moules.

Enfourner à 240°C pendant 8 min puis, sans ouvrir la porte du four, baisser la température à 180°C et prolonger la cuisson pendant :

- 35 à 40 min pour les moules Ø 35 mm
- 45 à 50 min pour les moules Ø 45 mm
- 55 à 60 min pour les moules Ø 55 mm



Labo&Gato – Produits et ateliers de pâtisserie – [www.labotgato.fr](http://www.labotgato.fr)  
Cassonade – Cannelés & Spécialités – [www.cassonade.fr](http://www.cassonade.fr)



Labo&Gato – Produits et ateliers de pâtisserie – [www.labotgato.fr](http://www.labotgato.fr)  
Cassonade – Cannelés & Spécialités – [www.cassonade.fr](http://www.cassonade.fr)

