



Trucchi e segreti per preparare ottimi Canelés di Bordeaux

Una ricetta segreta che conoscono solo ottantotto pasticceri appartenenti ad una Confraternita; un profumo avvolgente e un morbido cuore caldo. Scopriamo le deliziose tortine originarie di Bordeaux.



Canelés di Bordeaux (Foto © Carmen Bilotta).

I **Canelés Bordelais** sono piccole tortine originarie della città da cui hanno preso il nome e conosciuta soprattutto per la tradizione enologica.

All'esterno hanno un **guscio** croccante e scanalato, simile ad una conchiglia, che si ottiene grazie ad appositi stampi in rame. Il colore è tra la melassa e il mattone scuro mentre all'interno c'è una **crema dalla consistenza densa** e dal sapore che ricorda vagamente una **crema pasticcera profumata al rum e alla vaniglia**.

Tradizionalmente sono serviti insieme al [caffè](#) o al tè e spesso si presentano in vassoi di mignardises, piccola pasticceria che considerata quasi una sorta di dessert del dopo-dessert.

La [storia dei Canelés di Bordeaux è molto incerta](#), dal punto di vista della loro origine e del luogo di nascita. Se alcune fonti li fanno risalire al XIV secolo, altre ne collocano la comparsa nel XVIII secolo ma, in linea di massima, si ritiene che siano nati circa trecento anni fa. La stessa ricetta è segreta.

La Ricetta dei Canelés di Bordeaux

La **ricetta originale e segreta del Canelé de Bordeaux** e la lista dei suoi ingredienti, una volta trascritta, è stata chiusa nel caveau della Confraternita ed è conosciuta solo dagli ottantotto pasticceri, i quali hanno solennemente giurato di custodirne e proteggerne il segreto. Essi hanno, inoltre, garantito che il processo di produzione dei Canelès venga sempre gestito in ogni fase della lavorazione da un solo pasticcere.

Ad essere nota, perciò, è solo la **ricetta generica** che prevede una pastella realizzata con farina, tuorli d'uovo, latte, zucchero, vaniglia e rum, da versarsi in uno [stampo in rame scanalato](#), imburrito e infarinato, rivestito di ghiaccio che, successivamente, dovrà essere sistemato in un forno molto caldo per essere cotto attraverso una cottura estremamente lunga.

Segreti per una buona riuscita



I Canelés di Bordeaux sono perfetti con caffè e tè.

A **cottura ultimata** i **Canelès** vengono sistemati su una griglia dove dovranno raffreddare, mentre la parte esterna piano piano si indurirà. Nel giro di cinque o sei ore, acquisteranno una consistenza spugnosa. Per farli “rinvenire” è possibile ricorrere a piccoli trucchi che consistono nel rimetterli in forno caldo per pochi minuti o nel bagnarli con del rum di buona qualità così da incresparne i gusci croccanti.

Le materie prime, naturalmente, devono essere sempre freschissime e selezionate accuratamente.

Poiché si tratta di un prodotto fresco e privo di conservanti, la sua durata nel tempo è da considerarsi limitata, così come si raccomanda di conservare i pasticcini a temperatura ambiente senza mai raffreddarli; vietato perciò metterli in frigorifero.

Dal momento che i Canelès sono un **prodotto artigianale**, potrà capitare che non risultino sempre perfetti. I pasticceri bordolesi sostengono che uno dei segreti più importanti per ottenere dei Canelès croccanti, dal gusto caramellato e dal colore ambrato consista nel riuscire a combinare perfettamente la quantità di burro e farina.

Tra i più esperti professionisti, tanti, inoltre, sono soliti rivestire o come dicono loro “spazzolare” gli stampi con un filo di “olio bianco” contenente cera d’api, una pratica che nel passato si racconta rendesse gli stampi scuri come pepite di carbone.

La cera d’api, però, è una sostanza altamente infiammabile e, anche per questo, in grado di scoraggiare la maggior parte dei cuochi casalinghi. Un passaggio, molto utile e quasi irrinunciabile, per coloro che vogliono ad ogni costo eseguire correttamente i Canelès.

La versione di Dorie Greenspan

Abbiamo provato a preparare i Canelès seguendo la ricetta di **Dorie Greenspan**, autrice di diversi libri sulla pasticceria francese, con la quale è possibile sfornare circa 40 mini Canelés oppure 20 se disponiamo di stampi di dimensioni medie.

Qualora, invece, non si disponga degli stampi originali in rame o silicone sarà comunque possibile sostituirli con quelli utilizzati per le mini bundt cake o qualsiasi altro stampo simile.

Ingredienti

- 480 ml di latte intero
- 250 grammi di zucchero
- 2 cucchiai da tavola (circa 28 grammi) di burro non salato
- 136 grammi di farina per tutti gli usi
- 2 uova grandi
- 1 tuorlo d’uovo grande
- 2½ cucchiai di rum scuro
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro
- Burro non salato fuso, per gli stampi qb

Procedimento

1. Un giorno prima di quello fissato per preparare i Canelés, portare a ebollizione il latte, $\frac{3}{4}$ dello zucchero e il burro in una casseruola di medie dimensioni, mescolando di tanto in tanto così da assicurarsi che lo zucchero si scioglia
2. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare la miscela per circa 10 o 15 minuti. Il latte al tatto si

dovrebbe ancora sentire caldo

3. Nel frattempo, mettere la farina e lo zucchero restante in un colino e setacciarli su della carta forno o carta oleata
4. In una grande ciotola e con l'aiuto di una frusta, lavorare e sbattere insieme le uova e il tuorlo fino a quando non si saranno amalgamati. Senza fermarsi, aggiungere a filo e poco alla volta il latte caldo, frullando in modo costante
5. Aggiungere il composto di farina tutto in una volta e continuare a frullare energicamente fino ad ottenere una pastella fluida e omogenea. Qualora si formasse qualche grumo non è importante. L'impasto, infatti, dovrà essere filtrato con un colino dalle maglie fitte in un recipiente capiente, meglio sarebbe una brocca o un grande misurino con beccuccio. Questo farà sì che si possano scartare eventuali grumi
6. Mescolare insieme il rum e la vaniglia, coprire bene il contenitore con della pellicola e conservare in frigorifero la pastella per almeno 12 ore fino a un massimo di 3 giorni. La pastella, rimossa dal frigo, dovrà riposare a temperatura ambiente per non meno di due ore
7. Quando si è pronti per cuocere i Canelés, spennellare leggermente gli stampi con il burro fuso e sistamarli nel congelatore per 30 minuti
8. Nel mentre preriscaldare il forno a circa 230°C
9. Riempire gli stampi dei Canelés con la pastella per circa tre quarti
10. Cuocere per 30 minuti, in modalità statica, quindi abbassare la temperatura del forno a 210°C e proseguire la cottura per altri 20 minuti circa, meglio se i minuti sono 30
11. I Canelés diventeranno sicuramente molto scuri, se, tuttavia, si temesse possano scurirsi troppo velocemente o peggio che possano bruciare, nulla vieta di coprirli per proteggerne la superficie con un foglio di carta forno o di alluminio da posizionarsi sugli stampi
12. I pasticcini saranno ben cotti quando i fondi saranno divenuti scuri e i lati saranno di un marrone intenso simile al mogano. Si può valutare lo stato della cottura servendosi di uno spiedino di legno o di bambù, sollevando appena il Canelé per poterne ispezionare il colore.
13. Mentre i Canelés cuociono, potrebbero gonfiarsi in superficie come succede con i popovers o i soufflé. Questo fenomeno non deve destare preoccupazione alcuna, mentre proseguirà la cottura o appena saranno sfornati, infatti, si sgonfieranno
14. Una volta cotti, estrarre gli stampi e posizionarli su una griglia di raffreddamento. I piccoli dolci dovranno riposare per almeno 10 minuti così da indurirsi e rassodare. In questo modo nel momento in cui saranno rovesciati per essere estratti dagli stampi, conserveranno la loro tipica forma
15. Si consiglia di prestare molta attenzione nel momento di sformarli, dal momento che, seppure si sarà atteso il tempo richiesto dal raffreddamento, a causa dello zucchero caramellato e del burro fuso, i Canelés saranno pur sempre più caldi della maggior parte degli altri dolci. Lasciate raffreddare i Canelés a temperatura ambiente fino a quando risulteranno appena tiepidi e servirli.

La cottura rigorosamente negli stampi in rame

Se la storia dell'origine del Canelé è mistificata, altrettanto può dirsi del **metodo di cottura** che richiede stampi speciali, scanalati, preferibilmente in rame, molto belli e oggi anche per questo estremamente costosi, in grado di rapire chiunque li veda e capaci di farci sentire provetti gourmet semplicemente a guardarli, magari a tarda sera, nella vetrina di un negozio chiuso.

Questi stampi sono anche piuttosto difficili da reperire e, forse, anche per questo motivo, di sovente, sono sostituiti da stampi si scanalati ma in latta o più spesso in silicone, nonostante sia opinione diffusa che tali stampi non saranno mai in grado di produrre i veri Canelés.

Altri suggerimenti utili

La **pastella deve riposare in frigorifero per almeno dodici ore**, quindi è necessario pianificare per tempo la preparazione dei pasticcini. È comunque possibile conservare la pastella, in frigorifero, fino a tre giorni.

Per quanto riguarda i Canelés cotti nel forno tradizionale, essi sono perfetti il giorno in cui sono fatti e ancora buoni il giorno dopo, anche se appena gommosi al palato e meno croccanti. È possibile conservarli per un paio di giorni ma in un luogo asciutto e a temperatura ambiente, coprendoli leggermente qualora lo si desidera.

Data di creazione

16/11/2018

Autore

carmen-bilotta