

フィナンシェ



特徴

もちっと食感のくちどけの良いフィナンシェです

材 料

	配量 (g)	備考
無塩バター	400	
凍結卵白(製菓用)	400	
きび糖	400	
はちみつ	74.8	
アーモンドプードル	200	
ソワ・リス	100	
薄力粉	100	

作り方

- ① 無塩バターは全体的に茶色くなり、沈殿物がみえてきたら火からおろす
- ② ①を40℃程度にさます
- ③ 卵白、きび糖、はちみつをボウルに入れ混ぜ合わせる
- ④ ③に粉類を加え混ぜ合わせる
- ⑤ ②の焦がしバターをくわえる
- ⑥ ⑤の生地を30g/ヶで絞り入れる
- ⑦ 190/180℃9分反転させ190/180℃4分焼成する

【留意事項】

本レシピは当社試作配合のもので、実際に製造される場合には設備機器により加減調整してください。

