

# MADELEINE AU MIEL

## マドレーヌ・オ・ミエル

 フレキシパン REF1121 ミニマドレーヌ型 140 個分

アーモンドパウダー	260g
塩	4g
薄力粉	280g
BP	6g
はちみつ 	360g
全卵	400g
はちみつ (キャラメル用)	160g
発酵バター	400g

- ①はちみつ(キャラメル用)を鍋で色がつくまで加熱する。
- ②溶かしバターを入れる。
- ③薄力粉・BPに全卵、はちみつを入れ 40℃位に温める。
- ④②に③を少し入れ乳化させる。その後、残りを混ぜ合わせて  フレキシパン REF1121(ミニマドレーヌ型)に流し、190度のコンベクションオーブンで12分焼成する。(2分後ダンパーを開け、風量を弱める)

