



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Miroir de Loire

ミロワール・ド・ロワール

〈 φ10cm 15個分 〉



レミーコアントロー
コアントロー 54°

Financier フィナンシエ

バター	250g
グラニュー糖	300g
塩	5g
アーモンドプードル	200g
全卵	300g
薄力粉	80g
コアントロー ^{54°}	63g

- ① ビーターでバターをクリーム状にし、そこにグラニュー糖、塩、アーモンドプードルを合わせる。
- ② 全卵を少しずつ加え、クリーム状になるよう、さらに15分程度混ぜ続ける。
- ③ ボールにあけ、ふるった粉とコアントローをスパテュラで合わせる。
- ④ φ10cm高さ2cmの型に流し、170°Cのコンベクションオープン（または190°Cの平窯）で約20分焼成する。
- ⑤ しっかり冷めたら型から外す。

Sirop Cointreau シロ・コアントロー

30Bシロップ	250g]	シロップにコアントローを合わせる。
コアントロー ^{54°}	90g		

Icing アイシング

コアントロー ^{54°}	18g]	すべて丁寧に混ぜ合わせる。
水	20g		
粉糖	180g		

Décoration デコレーション

- ① フィナンシエをシロップに浸す。
- ② 表面にナパージュアプリコを塗り、それが乾いたらアイシングを広げる。
- ③ オレンジピールで飾る。