



全粒粉フィナンシェ

全粒粉とバターとの相性の良さを活かしたフィナンシェです。北海道産小麦で作られた薄力全粒粉『麦姫』の豊かな風味、食感を最も感じていただける一品です。

【配合】

麦姫（内麦薄力全粒粉）	} ①粉類（※）	120g
アーモンドパウダー		130g
ベーキングパウダー		3g
無塩バター	} ②油脂類（※）	130g
発酵バター（無塩）		130g
卵白		300g
グラニュー糖		260g
バニラオイル		10g
アーモンドリキュール		少々

【準備】（※）

①粉類・・・合わせてふるっておく

②油脂類・・・無塩バターを鍋でしっかりと焦がし、別に溶かした発酵バターと合わせておく

【工程】 ホイッパー使用

1. 卵白にグラニュー糖を入れ、湯煎し36℃前後まで温めグラニュー糖を完全に溶かす
2. 上記に①粉類を加えしっかり混ぜ合わせる
3. ②油脂類にバニラオイルを加えたものを2の生地に加え最後にアーモンドリキュールを混ぜ合わせる
4. バターを塗ったフィナンシェ型に生地を2/3程度絞り入れ焼成する

【焼 成】

上火 210℃

下火 220℃

時間 約15分

【備 考】