

6. フランス産小麦のフィナンシェ 焦がしバター法



フランス産小麦を原料として国内で製粉された『メルベイユ』を使用したフィナンシェです。フランス語でお金持ちと言う意味のお菓子で、バターとアーモンドプードルを贅沢に使用した焼き菓子です。香りの強いフランス産小麦と焦がしバターの風味を手軽に味わっていただけます。ご家庭の設備でも作りやすい配合、工程です。

メルベイユ	ニッポン	100	160g
卵白		250	400g
グラニュー糖		250	400g
ハチミツ		50	80g
アーモンドプードル		100	160g
無塩バター		250	400g
		1000	1600

- ①無塩バターを鍋に入れ火にかけ、焦がしバターを作る。泡が小さくなり紅茶色になれば濡れ布巾の上に置き60～80℃に冷ます。
- ②湯煎をしながら、ボールに卵白、グラニュー糖、蜂蜜を入れ混ぜ合わせます。仕上がり温度35～38℃
- ③メルベイユ、アーモンドパウダーを一緒に篩い、②に加えて混ぜ合わせます。
- ④粗熱の取れた焦がしバターを加え、さらに混ぜる。
- ⑤最終生地温度35～38℃ 油脂が多いため乳化できた生地が分離しやすいためねかし時間不要
- ⑥焼成 上200℃ 下190℃ 13～15分

※浅型 25g 深型 35g

※生地温度を35～38℃に最後まで保つこと。ボリュームが出る。