

【フィナンシェ】

分類	食材	12個分	18個分	24個分	備考
Aバター	バター	100g	150g	200g	
B生地	卵白	140g (4個)	210g (6個)	280g (8個)	
	グラニュー糖	100g	150g	200g	
	はちみつ	30g	45g	60g	
	オレンジキュラソー	15g	20g	30g	
	バニラビーンズペースト	2g	3g	4g	
C粉物	薄力粉	50g	75g	100g	
	アーモンドプードル	80g	120g	160g	皮付
	ベーキングパウダー	3g	4g	5g	
	(ココアパウダー)	10g	15g	20g	シヨクラ時
D焼き	予熱	200度	200度	200度	
	時間	15分	15分	15分	

※シヨクラ味にする場合はココアパウダーを入れてください



【作り方】

半分(9個)をシヨクラにする場合

準備

生地全体⇒700gなので**350gずつ**とする

- 1 型にカーレックスをスプレーしハケで全体に塗る (※焼けた後きれいにはがれる)
- 2 C粉物：粉ふるいでふるっておく
- 3 B生地：卵を卵白と卵黄に分ける (卵黄は使用しない)

焦がしバター

- 4 バターを鍋に入れて**弱火**
- 5 **2分**⇒時折、鍋を動かしながらバターをとかす
- 6 **3分**⇒泡が大きくなってくるので、**木ベラ**で常にもぜる(※混ぜないと焦げる)
- 7 **3分半**⇒泡が細かくなったら (もうすぐ焦がしバターができるサイン)、弱火にして常にもぜる
- 8 **4分**⇒適当な焦がし加減 (香ばしさの風味) になったら火を止める
※気泡で底が見えない場合は中央を混ぜればバターの色が確認できる
- 9 鍋底を水につける⇒パンに水入れて用意 (※予熱で焦げるのを防ぐ)

生地

- 10 B生地：ボウルに卵白のコシを切るようにホイッパーでかるく混ぜる
- 11 B生地：その他のB生地をいれてホイッパーで**10回**混ぜる
- 12 C粉物：粉物をいれて、中心部からヘラで粉物がなくなるまで混ぜる
- 13 Aバター：焦がしバターをこし器でこしながらヘラで混ぜる (底にバターがなくなるまで)
- 14 B生地：冷蔵庫で4時間 (最低**2時間**) 寝かす
- 15 B生地：型に入れる前に生地を冷蔵庫から出して軽くチン (**20秒**)
- 16 D焼き：生地をクリーム絞り袋に入れ、型に入れる (※型の**2mm**下まで入れる)

オーブンレンジ

- 17 D焼き：予熱**200度**にセット
- 18 D焼き：オーブンレンジで**17分**焼く

焼けたあと

- 19 D焼き：オーブンレンジから肩を出し、逆さまにして網にあげて冷ます (平な面が表)
- 20 D焼き：1時間して粗熱がとれたらラップして冷蔵庫に入れる

※フィナンシェを焼き上がり直後より1日おいた方がおいしい

以上