

Financier

～抹茶のフィナンシェ～



材料 8×5cmのオーバル型 (5～6個分)

| | | |
|--------------------|-----|-----|
| ○無塩バター | ・・・ | 60g |
| (できれば発酵バターが美味しいです) | | |
| ○卵白 | ・・・ | 60g |
| ○粉糖 | ・・・ | 65g |
| ○薄力粉 | ・・・ | 20g |
| ○アーモンドプードル | ・・・ | 25g |
| ○抹茶 | ・・・ | 5g |
| ○ベーキングパウダー | ・・・ | 1g |

※型は馬嶋屋菓子道具店 80×51×71mm

テフロン加工 だ円 フッ素で検索すると出てきます。

また、松永製作所のシリコン付きオーバル型も使いやすいです。

<下準備>

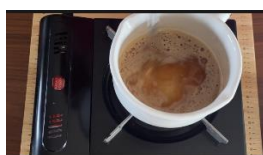
- ・薄力粉・アーモンドプードル・粉糖・抹茶を合わせてふるい、ホイッパーで混ぜておく
- ・オーブンを200℃に予熱しておく
- ・型にバターを塗って、冷蔵庫で冷やしておく

<食べ頃>

当日～3日ほど(冷凍可能 冷凍なら2週間)



①ボールに水を入れ冷却用に用意する。
鍋にバターを入れ、小さめのホイッパーや大きめのスプーン等で常に混ぜながら中火にかける
(混ぜないと跳ねるので気を付ける)



②全体に泡が立ってきたら底から色付くので、様子を見て茶色になれば火から外す。



③用意しておいた水に底面をつけじゅっと音がしたら、台の上に置いておく



④別のボールに卵白を入れ泡立て器でそっと混ぜてこしを切っておく
(卵白は常温にしたもの。冷たければ遠火に当てて22℃ほどにする)



⑤粉糖を加え優しく混ぜる。だまがある状態でOK。
ふるっておいた粉類を加え、優しく混ぜる。



⑥3にバターを2、3回に分けて加え乳化するよう大きく混ぜる
(粉の粘りが出ないように、大きく混ぜる)
※この時生地がまだ温かいと焼いた時に膨らみが良い)



⑦型の8分目まで流し入れ
190℃で10分、170℃に下げて4～5分ほど焼く。
レシピの楕円より小さめの型を使う場合は、焼き時間を短くする。
(割れ目が乾燥していれば焼き上がり。水分があるようなら、もう少し焼く)
焼き上がればすぐ型から外し、網の上でしっかり冷まします。

<作り方動画>



抹茶のフィナンシェ

※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめください
Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved