

神戸スイーツ・コンソーシアム in 東京
Kobe Sweets Consortium in Tokyo

チャレンジド・プログラム Vol.3
第1回 テキスト

実技：フィナンシェ

講師：永井 紀之

5月15日

フィンランシェ

はいごう ＜配合＞

バター(タカナシ ^{はんばい} 販売 特選北海道 ^{とくせんほっかいどう} バター)	160g
アーモンドパウダー(イスパニア)	200g
ふんとう ^{みつせいとう} 粉糖(三井製糖 ^{こなざとう} 粉砂糖)	200g
はくりきこ ^{にっしんせいふん} 薄力粉(日清製粉 バイオレット)	25g
らんぱく 卵白	200g
ハチミツ(クインビーガーデン)	50g

つくりかた ＜作り方＞

- ① バターを焦^こがしバターにします。
- ② アーモンドパウダー、粉糖^{ふんとう}、薄力粉^{はくりきこ}をあわせてよくふるいます。
- ③ ②に、こし^きを切^きった卵白^{らんぱく}を入れます。
- ④ ③にハチミツ^いを入れて混^まぜます。
- ⑤ ①の焦^こがしバターを、温^{あたた}かいうちに④に入^いれて混^まぜます。
- ⑥ ⑤をバター^ぬを塗^{かた}った型^{なが}に流します。
- ⑦ 約180～190度^どのオーブンで焼^やきます。

きょうさんきぎょう じゅんぶどう けいしやうりやく
協賛企業(順不同 敬称略)

- ・ はんぱいかぶしがいしゃ タカナシ販売株式会社 (バター とくせんほっかいどう 特選北海道バター)
- ・ かぶしがいしゃ 株式会社イスパニア(アーモンドパウダー)
- ・ みついせいとうかぶしがいしゃ こなとう こなざとう 三井製糖株式会社(粉糖 粉砂糖)
- ・ かぶしがいしゃ 株式会社クインビーガーデン(ハチミツ)
- ・ にっしんせいふんかぶしがいしゃ はくりきこ 日清製粉株式会社 (薄力粉 バイオレット)

~メモ~