



ざいりょう てっぱん まい こぶん
【材料】鉄板1枚 | 25個分

フィナンシェ生地

- 卵白 200.0g (らんぱく)
- 塩 0.8g (しお)
- 粉糖(さらさらしてる砂糖) 200.0g (ふんとう(さらさらしてるさとう))
- 薄力粉 50.0g (はくりきこ)
- アーモンドプードル(アーモンドの粉) 150.0g (あーもんどぶーどる(あーもんどのこな))
- 無塩バター 100.0g (むえんばたー)
- 発酵バター 100.0g (はっこうばたー)
- バニラオイル(香料) 小 小さじスプーン 7分から8分目くらいの量を入れる (ばにらおいる(こうりょう))

お菓子生地作り大学
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- センチュリー 25連 (フィナンシェ用鉄板)



型の準備

- 型に無塩バター(*分量外)のみ 薄くぬる
 (*分量外)は、生地を作るときに補助的に使う材料のこと

- 鉄板の大きさ 縦横545mm×395mm
- フィナンシェ1個分 縦横85mm×42mm×高さ12mm

【オーブン】 名前: Baker Chef(バークシェフ) ミニデッドボーンスタンダードタイプ
 型番: MBDO-5E

焼く温度

- 上火 210℃強火 190℃弱火 190℃極弱火
- 下火 210℃強火 190℃弱火 190℃極弱火

焼く時間

- 14分(内訳)(9分) (3分) (2分ダマ開け)

- 冷凍卵白は使わない・人肌の温かさの卵白を使う
- 薄力粉とアーモンドプードルは事前に*ロースして、ふるう
 上火150℃ 弱火
 下火150℃ 弱火 10分+差し替え5分 焼く
 *ロース…オーブンで焼いて、焼き色をつけること

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。
 大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

【作り方】

1

フィナンシェ生地を作る

2

1日冷蔵庫に入れて、冷やす
 ※これは、生地を作ったときにできるいろんな大きさの泡(気泡)を、同じ大きさの泡(きめの細かい生地)にするためです

3

フィナンシェ生地を焼く
 完成♪

目安	24時間後	48時間後	それ以降
生地の状態	◎	○	△

家庭用のオーブンの場合
 作る個数が約12個なら半分の量の材料で作ってみてね

！ 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。

