

## フィナンシェ



### <材料>

フィナンシェ型(縦9.5cm×横5cm×高さ1cm)／約16ヶ分

無塩バター	125g
卵白	125g
砂糖	125g
はちみつ	25g
アーモンドパウダー	50g
薄力粉	50g
オリエンタルのベーキングパウダー	1g

※1歳未満の乳幼児は、はちみつを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。1歳未満のお子様には絶対に与えないでください。

### <準備>

- ・鍋より一回り大きいボールに水を張る
- ・アーモンドパウダーと小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・柔らかくしたバター(分量外)を刷毛で型に塗り、使用前まで冷蔵庫に入れて冷やす
- ・オーブンを180℃に温める

### <作り方>

#### 【焦がしバター】

- ① 鍋にバターを入れて、中火にかける
- ② 大きな泡から小さな泡に変わり、色がついてきたら火を止める
- ③ すぐに鍋底を水につけて粗熱を取る

#### 【生地】

- ① 卵白を泡だて器でほぐし、砂糖、はちみつを入れ混ぜる
- ② ふるったアーモンドパウダーと小麦粉とベーキングパウダーを加え混ぜる
- ③ 荒熱のとれた焦がしバターを数回に分けて加え、その都度しっかりと混ぜる
- ④ 冷蔵庫で30分ほど休ませる
- ⑤ 生地30gを型に入れる
- ⑥ 180℃で18～20分焼く
- ⑦ 焼き上がったらすぐにショックを与え、型から外し、冷ます

### ポイント

バターの焦がし方でフィナンシェの風味が変わります  
また、細かい焦げが気になる場合は、漉してからご使用ください



食品事業本部  
〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
TEL:(03)3968-1116 FAX:(03)3968-8929  
<https://www.oyc.co.jp/>