



池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	あんバターフィナンシェタルト			
コラボ企業	日油株式会社			
特徴	サクサクなタルト生地に、バターの香りとミルクィな甘さを感じるフィナンシェ生地を流して焼き上げました。 中心に絞ったバターあんとの相性が抜群です。			
コラボ製品	サンショート		DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー	
	デリシャスリッチプラス		DI冷凍バタータルトカップ	
	エミュ			
材料	15個	個分		
【フィナンシェ生地】			【バターあん】	
サンショート		10g	粒あん	150g
卵白		100g	デリシャスリッチプラス	0.75g
上白糖		90g		
はちみつ		5g	DI冷凍バタータルトカップ	15個
脱脂粉乳		5g		
デリシャスリッチプラス		1g		
薄力粉		40g		
DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー		60g		
ベーキングパウダー		1g		
エミュ		80g		
作り方				
<p>①エミュを湯せんにかけて溶かし、40℃位に温めておく。</p> <p>②ボウルに上白糖と脱脂粉乳を入れ、混ぜ合わせる。</p> <p>③②に卵白を加え混ぜたら、サンショート・はちみつ・デリシャスリッチプラスも加え、均一に混ぜ合わせる。 (泡立てないように注意する)</p> <p>⑤薄力粉・DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー・ベーキングパウダーを合わせてふるい、③に加え混ぜる。</p> <p>⑥①を⑤に加え、均一に混ぜ合わせたら、冷蔵庫で生地を1時間程休ませる。</p> <p>⑦生地を休ませている間に、バターあんを作る。 粒あんとデリシャスリッチプラスをボウルに入れ、均一に混ぜ合わせて絞り袋に入れておく。</p> <p>⑧DI冷凍バタータルトカップに⑥を25g絞り、中心に⑦を10g絞る。</p> <p>⑨天板に⑧を均等に並べたら、上火190℃/下火150℃(下天板有)のオーブンで約17分焼成する。</p>				