



# 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	フィナンタン		
コラボ企業	日新化工(株)		
特徴	最近流行の兆しが見られるフィナンシェと、フロランタンのアパレイユの部分の掛け合わせたハイブリッドスイーツ。しっとりとした生地とカリッとした食感のキャラメルアーモンドの部分とのコントラストが魅力的な一品です。		
コラボ製品	レートン		DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー
材料	50	個分	
Aフィナンシェ生地			Bフロランタンアパレイユ
DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー		248g	レートン 100g
粉糖		248g	生クリーム35% 60g
薄力粉		72g	グラニュー糖 10g
卵白		260g	トレハロース 60g
はちみつ		80g	はちみつ 85g
無塩バター		376g	無塩バター 75g
レートン		72g	アーモンドスライス 160g
作り方			
<p>フィナンシェ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>卵白の8割とハチミツを合わせて人肌まで温める。</li> <li>粉類を合わせて篩ったものに上記の卵白液を加えて、ゴムベラで練り混ぜる。</li> <li>卵白の2割を5分立てしてホイッパーで加え混ぜる。</li> <li>予め溶かしておいたバターとレートンを加える。</li> <li>フレキシパンに離型剤を吹き、25gずつ絞ったら190°Cのオーブンで13分程焼成する。</li> </ol> <p>Bフロランタン</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>レートン、生クリーム、グラニュー糖、トレハロース、はちみつ、バターを手鍋に入れて火にかける。</li> <li>107°Cまで煮詰めたらナッツ類と合わせる。</li> <li>冷めたら10gずつフレキシパンに分割する。</li> <li>グリルにのせて170°Cのオーブンで13分ほどしっかりと色がつくまで焼成する。</li> <li>熱いうちにフィナンシェ生地をのせて押し込み、もう2分オーブンで焼成してより密着させる。</li> <li>完全に冷めたら外す。</li> </ol>			