

グルテンフリーフィナンシェ



—特徴—

- ☆欧米で流行しているグルテンフリーであるフィナンシェです。
- ☆だまになり難いコーンフラワーを使用するので、どなたでも簡単にフィナンシェを作ることができます。
- ☆外側が香ばしく、小麦粉には出せない食感があります。
- ☆ラム・ダークの「大人の香り」が、こだわりの味わいを演出します。



※調理のイメージです。

〔 配合 〕9個分

グルテンフリーフィナンシェ	
卵白	87.3g
リョートーエステル SMO	1.9g
メープルシュガー	23.3g
ハローデックス	10g
ハチミツ	4g
バニラオイル	3g
発酵バターFL	1g
コーンフラワーイエローNo.7K	35g
アーモンドプードル	35g
粉砂糖	35g
ベーキングパウダー	1.3g
バター（焦がしバター）	75g
ラム・ダーク	9.4g

※ラム・ダークは合同酒精（株）製品です

〔 作 り 方 〕

- ① ボウルにリョートーエステル SMO と卵白を入れ泡立て器でよく混ぜる。
- ② ①にメイプルシュガーを加え、泡立て器でよく混ぜる。
- ③ ②のボウルを火にかけて、泡立て器でよく混ぜる。人肌程度に温める。
- ④ ハローデックス、ハチミツを温めて柔らかくし、③のボウルに入れよく混ぜる。
- ⑤ バニラオイル、発酵バターFL を加え、泡立て器でよく混ぜる。
- ⑥ アーモンドプードル、粉糖、**コーンフラワーイエローNo.7K**、ベーキングパウダーを篩い入れ、泡立て器でよく混ぜる。均一に混ぜり、もったりした状態にする。
- ⑦ 手鍋にバター全量を入れ、強火にかける。バターのツンとした香りがしたら、直ぐに火から外し、氷水に鍋ごと入れ冷却。
- ⑧ ⑦の焦がしバターを 80℃程度に温め、茶漉しで漉しながら⑥に入れる。泡立て器で下からすくように混ぜる。乱暴に混ぜると、気泡が入るので注意する事。
- ⑨ 更にラム・ダークを加え混ぜる。
- ⑩ フィナンシェ型に離型油スプレーをし、⑨で作った生地を絞り袋に入れフィナンシェ型いっぱい絞る。
- ⑪ 180℃のオーブンで 15 分程度焼成する。

※ 焼成時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。