

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

グルテンフリーフィナンシェ



小麦粉不使用

—特徴—

- ☆小麦粉を使用せず作れる、グルテンフリーのフィナンシェ。
- ☆コーンフラワーを使用すると、さっくりと軽い食感に仕上がります。
- ☆ダマになりにくく、作りやすいのも特徴です。

〔 材 料 〕 10個分 (プレーン5個、ココア5個)

フィナンシェ生地		ココア味	
★ コーンフラワーイエローNo.7	35g	ココアパウダー	約小さじ1
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		
卵白(約M3個)	87.3g		
メープルシュガー	23.3g		
水あめ	10g		
ハチミツ	4g		
バニラオイル	5滴		
無塩バター (焦がしバター用)	75g		
		分量外	
		離型油スプレー(溶かしバター)	

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

〔 作 り 方 〕

準備

- ◇ オーブンを 180℃で予熱しておく。
- ◇ 材料は室温に戻しておく。
- ◇ ★の材料（コーンフラワーイエローNo.7、アーモンドプードル、粉砂糖、ベーキングパウダー）をふるい合わせておく。
- ◇ 湯せんのためのお湯を用意しておく。
- ◇ 離型油スプレーがない場合は溶かしバターを型に塗り、冷蔵庫で冷やしておく。

- ① ボウルに卵白、メイプルシュガーを入れる。
- ② ①のボウルを湯せんにかき、人肌程度に温めながらしっかりと混ぜる。
※空気を含ませないように注意する。
- ③ 水あめ、ハチミツを温めて柔らかくし、バニラオイルと共に加え、よく混ぜる。
- ④ ふるっておいた★の材料（コーンフラワーイエローNo.7、アーモンドプードル、粉砂糖、ベーキングパウダー）を入れ、泡立て器で均一になるまでよく混ぜる。
- ⑤ 焦がしバターを作る。
鍋に無塩バターを入れ、鍋底が焦げないようにしっかりと混ぜながら、中火で加熱する。
出てくる泡が小さくなり、バターがきつね色になりツンとした香りがしたら、すぐに火から外し氷水に鍋ごと入れ粗熱をとる。
- ⑥ 茶こしでこしながら、④に入れ泡立て器で下からすくうように混ぜる。気泡が入らないように丁寧に混ぜる。
※生地の色を変える場合にはここで加える。
- ⑦ フィナンシェ型に離型油スプレーをかける。生地を絞り袋に入れ、フィナンシェ型の8分目まで絞り出す。
- ⑧ 180℃のオーブンで15分焼く。
※様子を見て、焦げ付くようならアルミホイルを被せる。
※焼き時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整する。
- ⑨ 焼きあがったら、型から外し、ケーキクーラーに乗せてしっかりと冷ます。