

Financiers フィナンシエ

* Pâte ハート

blancs d'œufs(卵白)	100g
sucres(砂糖)	75g
amande poudre(アーモンドパウダー)	40g
farine(薄力粉)	40g
chimique(ベーキングパウダー)	1g
beurre noisette(焦がしバター)	90g
miel(はちみつ)	10g

上記分量フィナンシエ 10~12 個分

下準備

- アーモンドパウダー, 薄力粉, ベーキングパウダーはザルで二度ふるう。
- オーブンは 170~180°C に予熱する。
- ブリキなどの型に軟らかいバターを塗り強力粉をふりかけ余分は落とし冷蔵庫入れる。

作り方

- 焦しバター お鍋にバターを入れ、ゆっくり火にかけて溶かし、少し茶色く色づき香りもよくなれば、水を張ったボウルにお鍋の底をつけ粗熱をとる。
- ボウルに卵白, 砂糖を加え混ぜる(泡立てる必要はない)
- 2 に a) 粉類を加え混ぜ合わせる。
- 滑らかに混ぜれば弱火にかけ生地を人肌まで温め、人肌になれば火からおろす。
焦げやすいのでたえず混ぜておく。
- 4 にはちみつ, 1 の焦がしバターをザルで漉しながら加え混ぜ合わせる。
冷蔵庫に入れ 1 時間ほど休ませる。
- フィナンシエ型に流して、170~180°C で 15~20 分焼き上げる。

