

Financier

あったかいドリンクと相性バッチリ！

## バター香るフィナンシェ

### Ingredients

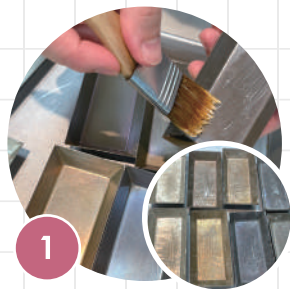
材料(12個分)

#### フィナンシェ

- ・バター.....100g
- ・アーモンドプードル.....100g
- ・粉糖(砂糖).....100g
- ・薄力粉.....20g
- ・卵白.....120g
- ・はちみつ.....15g

#### 型準備

- ・型塗り用バター.....適宜



1

型にバターを2度塗り、冷蔵庫で冷やしておく。



2

焦がしバターを作る。鍋にバターを加え、こげ茶色に色づくまで火にかける。

**POINT**  
焦げないように注意！  
茶色くなってきたら  
冷水に鍋をつけて  
色止める！



3

粉糖とアーモンドパウダー、薄力粉をふるいにかける。



4

③のボウルに卵白、はちみつを入れ、中央から少しずつ混ぜる。



5

焦がしバターを加え、なじませるように混ぜる。



6

⑤の生地を絞り袋に入れ、型の8分目まで絞り入れていく。



7

190℃のオーブンで13分焼き、型から外したら完成！

## パティシエ科1年制

と一緒に学ぼう！

Message from Teacher

パティシエ科1年制



戸田先生

### 先生からひとこと

「出来ないことができるようになる！」その喜びがたくさんあるのが専門学校です。技術・知識が身に付く喜びを感じながら、一緒に素敵なパティシエを目指しましょう！

名前 戸田 佳花 担当 パティシエ科1年制

経歴 2020年度 埼玉ベル卒業後、4月より埼玉ベルへ入職。  
実習授業補佐(アシスタント)を担当。

パティシエ科を  
もっと知ろう！

