



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 10

うすくてサクサク！新食感のフィナンシェ

うすサクフィナンシェ

Usu Saku Financiers

配合 (%)

①卵白……………	120	上白糖……………	130
②アーモンドパウダー……………	50	薄力粉……………	40
コーンスターチ……………	10	B. P. ……………	1
食塩……………	0.5		
③ヨーロピアンリッチ……………	130		

工程 (ビーター使用)

- 1) ①を合わせる。
- 2) ②を加え合わせる。
- 3) 溶かした③を加え合わせる。
- 4) フィナンシェ型にデパイルHを塗り、直ちに生地を7g流し込み (写真A)、カカオニブをトッピングする。
- 5) 170℃で約15分焼成する。(写真B)



A



B

☆☆☆

太鼓判ポイント

リベイクで“サクサク”・“しっとり”を楽しむ

そのまま食べても美味しい、うすサクフィナンシェですが、オーブントースターで温めると、よりサクサクした食感に、電子レンジで温めると、しっとりした食感に生まれ変わります。ひと手間加えて好みの食感を探すのも楽しく、できたてのおいしさも味わえるアイテムです。

芳醇な発酵バター風味

ヨーロピアンリッチの発酵バター風味が芳醇に香りたち、贅沢感を後押し。高級感もあり、手土産にもおすすめです。

不動の人気菓子フィナンシェをブラッシュアップ！

“鉄道会社主催の投票型おみやげグランプリを受賞”、“有名店が年間販売個数ギネス世界記録™を2年連続達成”など、日本で老若男女に愛されているフィナンシェ。そんなフィナンシェのブラッシュアップ品なら手に取りやすく、お土産などでも“ハズさない”商品となります。フィナンシェのアレンジは、フレーバーやトッピングを変えるものが多いため、食感を変えるものは“新感覚フィナンシェ”として興味を持ってもらえること間違いなし！しっとりフィナンサンドの、チョコを配合した硬めのサンドクリームもアクセントとなり、食感にメリハリをつけています。



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>

201710



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 10

うすサクフィナンシェと同じ生地で作る！

しっとりフィナサンド

フィナンシェ生地配合 (%)

裏面と同様

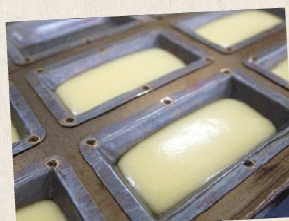
サンドクリーム配合 (%)

ホワイトチョコ	50
エンブレムF	30
粉糖	20

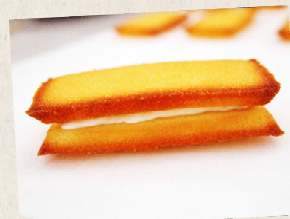
エンブレムFと粉糖を合わせる。
溶解したホワイトチョコを加え、混ぜ合わせる。

工程

- 1) 生地は裏面工程3) まで同様に仕込み、1時間以上休ませる。
- 2) フィナンシェ型にデパイルHを塗り、生地を15g流し込む。(写真C)
- 3) 200℃で約11分焼成する。
- 4) 2枚のフィナンシェで、サンドクリームを4gサンドする。(写真D)
- 5) お好みでトッピングをする。



C



D

☆☆☆

太鼓判ポイント

1つの生地から2つの食感を

うすサクフィナンシェは“サクサク”、しっとりフィナサンドは“しっとり”と、配合を変えずに異なる食感のフィナンシェを作ることができます。

日本人は食べたときの感覚に敏感で、特に近年は食感を表現した言葉においしさを感じており、“もちもち”や“ふわとろ”など商品名から食感が分かるものや、新食感と謳われているものが人気を集めています。抹茶やチョコなど定番素材を加えて、さまざまな味でもお試しください。

使用製品のご案内

ヨーロピアンリッチ

- ヨーロッパ産発酵バターを27%配合したコンパウンドマーガリン (10kgダンボール箱入り)

エンブレムF

- 食品添加物を配合していない、純植物性ショートニング (5kgダンボール箱入り)

デパイルH

- 粉体を配合し、植物油脂、動物油脂を原料とした固形タイプの離型油 (8kg天切缶入り)



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>

201710