



# ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 10

うすぐてサクサク！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
コーンスターク	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を合わせる。
- ②を加え合わせる。
- 溶かした③を加え合わせる。
- 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。
- 170°C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、でてきたのおいしさも味わえるアイテムです。

#### 芳醇な発酵バターの風味

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、食感をえるものは“新感覚フィナンシェ”として興味を持つてもらえること間違いない！

しっとりフィナサンドの、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。



うすサクフィナンシェと同じ生地で作る！

## しつとりフィナサンド

### 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。

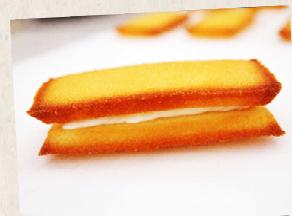
溶解したホワイトチョコを加え、混ぜ合わせる。

### 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

### 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)

## 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”、しつとりフィナサンドは“しつとり”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。