

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリנדベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

GrindelBerg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

◆水曜日◆ 桜フィナンシェ



材料

15枚分

- ・無塩バター（型用） 適量
- ・桜の花（塩漬け） 15枚
- ・卵白 109g
- ・ハチミツ 9g
- ・桜風味のシロップ 18cc
- ・上白糖 98g
- ・塩 1g
- ・アーモンドプードル 77g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・薄力粉 46g
- ・無塩バター 109g

作り方

- ① フィナンシェの型の内側に、刷毛で薄くバターを塗りましょう。
- ② 桜の花の塩漬けを水にさらし、水気を切って型に1枚ずつ入れます。
- ③ フードプロセッサーに卵白109gとハチミツ9g、桜風味のシロップ18cc、上白糖98g、塩1gを入れて、よく混ぜましょう。
- ④ ボウルにアーモンドプードル77gとベーキングパウダー3g、ふるっておいた薄力粉46gを入れて混ぜ、③に加えて更に混ぜます。
- ⑤ 無塩バター109gを湯煎で溶かし、④に加えます。
- ⑥ ⑤を絞り袋に入れ、型に絞り出します。
- ⑦ 170℃に予熱しておいたオーブンで約20分焼成しましょう。
- ⑧ 焼成後、型から外して完成です！