

フィナンシェ・エクゾチック・ジャスマン

Financier exotique jasmin 30g×30個分



By Seiichiro NISHIZONO



◆ Sauce exotique

150g シリ 無糖マヨネーズ
100g シリ 加糖パティッシュフルール
8g パクチ
40g グラニュー糖
75g ハーデックス
370g グラニュー糖
7g 酒石酸
20g 枳臼ラム

- ① 2種のビールに40gのグラニュー糖と粉末混合したパクチを加えて沸騰させる
 - ② ハーデックスと370gのグラニュー糖も加えて 107℃まで加熱する
 - ③ 適量の水（分量外）で溶いた酒石酸を加えて、シパットの上などに流し常温
 - ④ 固まったら、容器に移してホワイトラムを加え、バニッシュ又は味クープにか
- ※冷蔵で60日は保存可能

◆ Appareil a financier

75g 太白ごま油
8g ジャスミン茶葉
140g アーモンドパウダー
235g 粉糖
70g 薄力粉
ジャスミンパウダー
10g (茶葉を篩で挽いたもの)
34g 水飴
190g 卵白
175g 溶かしバター

- ⑤ 太白ごま油にジャスミンの茶葉を加え、弱火で油が90℃ぐらいになるまで温めラップをかけておく
- ⑥ アーモンドパウダー、粉糖、薄力粉、ジャスミンパウダーを合わせて篩う
- ⑦ 水飴、卵白を5分立て程度にごく軽く泡だてる。
- ⑧ ⑥に⑦を加えて切るように混ぜ合わせ、溶かしバターと⑤のごま油を漉し入れる
- ⑨ プレしたフィンancier型に⑧を8分目まで流し、(A)のリスを絞り焼成する
170℃、約15分 タンパ開放 ←コパックスオーブンを使用
190℃、約20分 タンパ開放 ←デッキオーブン使用

アンバール社とシコリ社の日本総合代理店です。



www.imbert.co.jp



imbertjapanで検索
フォローとLikeをお願いします。



IMBERT JAPAN
アンバール・ジャパン株式会社

アンバール・ジャパン株式会社
東京都港区西麻布2-12-2-2F
Tel: 03-5766-7888
Fax: 03-5766-7889