

Financier glacé au citron



pokka Sapporo



— フィナンシェ・シトロングラッセ —

濃厚なバター感がある王道フィナンシェ × レモン風味のアイシングの組み合わせ。

見た目は白く、今までのフィナンシェ＝茶色の概念を覆し、食感もサクっじゅわっと感に仕上げています。



配合

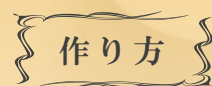
※8個分

【フィナンシェ生地】

無塩バター	60g
DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー	50g
粉糖	50g
グラニュー糖	30g
薄力粉	20g
卵白	70g

【レモンアイシング】

粉糖	50g
プロフェッショナルスクィーズ	15g
グランベル 皮むきグリーンピスタチオ	適量
ドライ クランベリー	適量



作り方

【フィナンシェ生地】

- ① 焦がしバターを作り、40g 取り分けておく。
- ② DI プレミアム皮付アーモンドパウダー、粉糖、薄力粉をふるい、グラニュー糖と合わせる。
- ③ 卵白を加える。
- ④ ①のバターを 70℃に温め、③に加える。
- ⑤ バターを塗った型に流し、200℃で 10 分焼く。

【レモンアイシング】

- ① 粉糖とプロフェッショナルスクィーズを混ぜる。

【仕上げ】

- ① フィナンシェの上面にアイシングをかけ、グランベル 皮むきグリーンピスタチオとドライ クランベリーを飾る。

使用原材料

DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー



多段式破碎製法により、アーモンドを割りながら刻みを細かくし、最後まで“切らず・潰さず”に加工したパウダー。湯分離が極めて少なく、ふんわりと風味豊かです。

原材料：アーモンド

原産国：日本 原料原産地：アメリカ

荷 姿：1kg×10 袋



グランベル 皮むきグリーンピスタチオ



「ナッツの女王」として名高いイタリア南部のシシリー島産ピスタチオ。鮮やかな緑と風味、コク、甘みを備えた最高級品です。

原材料：ピスタチオ

原産国：イタリア

荷 姿：500g×20



ドライ クランベリー



鮮やかな赤色をしたつるこけももの果実。酸味が強く、ビタミンC、ペクチンが豊富です。

原材料：砂糖、クランベリー、サンフラワー油

原産国：日本

荷 姿：2kg



ポッカサッポロ 1L 業務用 プロフェッショナルスクィーズ シチリアレモン果汁 100%



搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現。香料、保存料無添加の濃縮還元 100%レモン果汁です。

原材料：レモン

原産国：日本

荷 姿：1ℓ×6 本

