

Financier fourré

à la crème au beurre au citron



pokka Sapporo

2023
Summer



— レモン香る！フィナンシェサンド —

焼菓子の定番、濃厚バターフィナンシェ × レモンバタークリームのサンド。
フィナンシェ生地であっぶりのバタークリームをサンドしたリッチなサンドスイーツです。

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

【レモンバタークリーム】

無塩バター	120g
クーベルホワイト IK LP	80g
200G 業務用ポッカレモンパウダー	1g
生クリーム	20g
2KG 業務用冷凍瀬戸内レモン果皮 3ミリカット	50g

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 プレミアム皮ムキ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。

【レモンバタークリーム】

- ① 生クリームとクーベルホワイト IK LP を湯煎で溶かし、ポッカレモンパウダーを加える。
- ② 室温に戻したバターをミキサーにかけて空気を含ませ、①と瀬戸内レモン果皮 3ミリカットを加える。

【仕上げ】

- ① フィナンシェをカットし、レモンバタークリームをサンドする。

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



クーベルホワイト IK LP



脱臭脱色したココアバターを使用し、ヨーロッパやオセアニア産ミルクの風味を生かしたホワイトチョコレートです。カカオ分 33%。

原材料：砂糖、ココアバター、全粉乳、乳糖

／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

原産国：日本

荷 姿：1kg×10、10kg



ポッカサッポロ 200G 業務用ポッカレモンパウダー



レモンまるごと凍結乾燥粉碎したパウダー。

レモンの果汁感と爽やかな香り、ほどよいピール感があります。

原材料：レモン／トレハロース

原産国：タイ

荷 姿：200g×20

pokka Sapporo

ポッカサッポロ 2KG 業務用冷凍瀬戸内レモン果皮3ミリカット



レモンの香りや食感を味わうことができる瀬戸内産レモンの糖漬けカット品。焼き菓子などに練り込むと爽やかなレモンの風香味と食感をお楽しみいただけます。

原材料：レモン（皮）、砂糖／酸味料、増粘剤（キサンタン）

原産国：日本

荷 姿：2kg×5

pokka Sapporo