



# 池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	フィナンシェ・ショコラ・フランボワーズ		
コラボ企業	ピュラトスジャパン株式会社		
特徴	ベトナム産のフルーティな香りが特徴のチョコレートを使用し、濃厚ながらも大人な味のフィナンシェです。 こちらのチョコレートと相性の良いラズベリーフィリングを表面に絞り、見た目も華やかに仕上げました。		
コラボ製品	ココアパウダーCT		DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー
	ショコランテ・ベトナム・ダーク62%CT		
材料	65	個分	
【フィナンシェ・ショコラ】			
卵白		480g	
DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー		240g	
粉糖		510g	
ココアパウダーCT		40g	
薄力粉		170g	
ベーキングパウダー		6g	
ショコランテ・ベトナム・ダーク62%CT		140g	
バニラビーンズ		1/3本	
プール・ノワゼット（焦がしバター）		400g	
ディスティルリ・ド・レルミタージュ オー・ド・ヴィー フランボワーズ（合同酒精）		適量	
【ラズベリーフィリング】			
アンドロス フランボワーズ ベイクステーブルフィリング（ラズベリー）（日仏貿易）			
<b>作り方</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>粉類をすべて一緒にふるう</li> <li>卵白を軽くほぐし、ふるった粉類をすりあわせる</li> <li>溶かしたチョコレート、バニラを加えあわせる</li> <li>焦がしバターを加え、あわせる</li> <li>型に生地を絞る（30g）</li> <li>冷蔵庫で一晩休ませる</li> <li>表面にラズベリーフィリングをパイピングする（2g）</li> <li>デッキオーブン：上下220°Cで約6分間焼成し、その後、上下190°Cで7分間焼成する * コンベクションオーブン：190°Cで約9分間焼成する</li> <li>焼成後、すぐにラズベリーブランデーをアンピバージュする</li> </ol>			