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　アーモンド	
コラボ企業	ルーツ貿易(株)	
特徴	シチリア産とカリフォルニア産のアーモンドを同割でブレンドすることで原価を抑えながらビター感を出せるレシピです。	
コラボ製品	アーモンドプードル皮剥き	DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー

材料	約85	個分		
粉糖		600g		
トレハロース		120g		
中力粉		283g		
アーモンドプードル皮剥き		226g		
DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー		226g		
冷凍卵白		680g		
塩		4.5g		
溶かしバター		850g		

作り方

1. 冷凍卵白と塩を30°C～33°Cにする
2. バターを60°Cにする
3. 粉糖、トレハロース、中力粉、アーモンドプードルをしっかり篩う
4. 1、3をしっかり合わせる
5. バターを4に加えしっかり乳化させる
6. 型に絞りコンベクションオーブン180°C ダンパー開けて12分→7,8分