

フィナンシェ

【トレハ®の効果】

- ① 甘さを抑えます。
- ② 火通りが良くなります。
- ③ 油の染み出しを抑えます。

【トレハ配合目安】

砂糖の15~20%をトレハに置換
(夏季は全体量の5%上乗せ)



材 料

【ヴィジタンディーヌ・ココ】

a	アーモンドパウダー(皮なし)	150g
	ココナッツファイン	150g
	粉糖	150g
	トレハ®	150g
	薄力粉	75g
	卵白	375g
	蜂蜜	56g
	発酵バター(焦がしバター)	255g

【チョコレート・フィナンシェ】

a	アーモンドパウダー(皮なし)	68g
	粉糖	68g
	薄力粉	50g
	カカオパウダー	14g
b	卵白	180g
	グラニュー糖	100g
	トレハ®	25g
	無塩バター(溶かしバター)	180g

作 り 方

- ① aに卵白と蜂蜜を加えて混ぜる。
 - ② ①に焦がしバターを加える。
 - ③ 型に入れ、上火190°C/下火160°Cのオーブンで15~18分間焼成する。
-
- ① aにbを加えて混ぜ、溶かしバターを加える。
 - ② 型に入れ、上火180°C/下火200°Cのオーブンで20分間焼成する。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。