

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンデルベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

◆火曜◆ 和風ごまフィナンシェ



材料 (15個分)

- | | |
|----------------|--------------|
| ・バター 適量 | ・ハチミツ 13g |
| ・黒ごま 適量 | ・塩 1.5~2g |
| ・薄力粉 53g | ・上白糖 113g |
| ・アーモンドプードル 88g | ・ごまのペースト 60g |
| ・ベーキングパウダー 3g | ・無塩バター 125g |
| ・卵白 125g | |

作り方

- ① 小さめのボウルにバター適量を入れ、湯煎して溶かします。
※完全に溶ける直前まででいいですよ。
- ② 刷毛を使って、①をフィナンシェ型の内側に塗りましょう。
- ③ それぞれの型に黒ごまを適量入れておきます。
- ④ 薄力粉53gとアーモンドプードル88g、ベーキングパウダー3gを合わせ、よくふるいます。
- ⑤ ボウルに卵白125gとハチミツ13g、塩少々(1.5~2g)、上白糖113gを入れて、ゆっくりホイッパーで混ぜましょう。
- ⑥ ⑤に④を合わせます。
- ⑦ 更にごまのペースト60gを加えましょう。
- ⑧ 無塩バター125gを湯煎で溶かし、熱いまま(約90℃)⑦と合わせます。
- ⑨ 生地を絞り袋に入れ、型へ流し込みます。
- ⑩ 型をオーブンプレートに並べましょう。
※型同士がくっ付けないように、間隔を空けましょうね。
- ⑪ 160℃に予熱したオーブンで約15分焼成します。
- ⑫ 焼き上がったら型から外し、冷まして完成です!