

Financier Cassis

recette par Akashi Kyono

フィナンシエ・カシス — 興野 燈 シェフ —

〔アパレイユ・フィナンシエ・カシス〕 150個分

無塩バター……1150g

サワークリーム……300g

乾燥卵白……80g

グラニュー糖……1380g

卵白……830g

水あめ……140g

カシスピュレ……900g

アーモンドパウダー……1050g

薄力粉(日清製粉 エクリチュール)……570g

ベーキングパウダー……22g

色粉(赤)……適量

- ①グラニュー糖と乾燥卵白をすり混ぜる。
- ②バターとサワークリームを50℃くらいに温める。
- ③卵白、水あめ、カシスピュレを45℃くらいに温める。
- ④アーモンドパウダー、小麦粉、ベーキングパウダーをふるう。
- ⑤③に①④の順で合わせ、最後に②を加え混ぜて色粉で色調整する。
- ⑥バターを塗った型に絞り入れてオーブンで焼く。

【焼成】 デッキオープン

上火：210℃ 下火：190℃ 12分～

【焼成】 コンベクションオープン

180℃ 10分～

