

## ピスタチオのフィナンシェ

今週は南シナ海を襲った台風2号の影響で、はっきりしない天気が続いています。そんな沈んだ気分を晴らすために、フィナンシェに挑戦してみました。フィナンシェ *financier* とは、19世紀の半ばに生まれた言葉で、フランス語で「資本家、投資家」のこと。金塊・金ののべ棒のイメージした形と色のお菓子で、仕事をしながら片手でつまめるようにとパリの菓子職人が考えたものだそうです。

<input type="checkbox"/> ★薄力粉	50 g
<input type="checkbox"/> ★アーモンドプードル(パウダー)	50g
<input type="checkbox"/> 卵白	3 個分
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	70g
<input type="checkbox"/> バター	80 g
<input type="checkbox"/> ピスタチオクリーム (市販)	30g
<input type="checkbox"/> ピスタチオダイス(飾り用)	適量
<input type="checkbox"/> 塩	適量



### 【作り方】 フィナンシェ型 (20個分)

0. ★薄力粉、★アーモンドプードルを合わせてふるっておく。

オーブンを220℃に予熱しておく。

フィナンシェ型(今回はSeriaで購入した紙製の型と、Amazonで購入したシリコン加工の金属型を使用)。

- ボウルに卵白、グラニュー糖、塩を入れ、フォークで切るように混ぜ合わせる。
- 小鍋にバターを入れて中火にかけて溶かす。バターが完全に液体になったら、スプーンを使って焦げないように注意しながらかき混ぜ、琥珀色になったら火を止める。すぐに、用意した濡れ布巾の上に乗せて、余熱で焦げが進むのを防ぐ。これで【焦がしバター】のでき上がり。
- 1の卵白の中に、準備した[薄力粉+アーモンドプードル]とピスタチオクリームを入れて混ぜ合わせた後、2の【焦がしバター】を入れて素早く混ぜる。
- 3を準備したフィナンシェ型の8分目程度まで流し入れ、その上にピスタチオを飾る。
- 200℃もオーブンで10分程度焼きあげ、型から出して完成。