

## 《道具の準備》

- マンケ型 直径約15cm（又はデコ缶・丸セルクルでもOK）
- 大ボウル（直径20cm程） 中ボウル（直径15cm程）  裏ごし器  泡立器  ゴムベラ
- 粉ふるい  カード  鍋（直径16cmほど）  絞り袋（厚手）  丸口金（直径10mm）
- オープンペーパー  ラップ  使い捨て手袋  まな板・包丁  スケール  刷毛
- 落とし蓋（キッチンペーパーで作る）  ハサミ

## 《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

卵白（1種つき2個分） 冷凍ラズベリー バニラオイル強力粉（型にまぶす） バター（型に塗る）

## 《代用について》

- ・発酵バター→非発酵バター（アッサリする）
- ・準強力粉→薄力粉（ふんわり軽くなる）
- ・グラニュー糖→てんさい糖 きび砂糖など（質感・焼き色・味は変わる。）
- ・冷凍ラズベリー→冷凍ベリーミックスの中から木苺・苺・レッドカラント等を取り出して使う。
- ・ヘーゼルナッツパウダー→アーモンドパウダー
- ・ヘーゼルナッツ→アーモンド・くるみなど好みで。
- ・ピスタチオペースト→プラリネペースト

## 《オンラインレッスンを受講される方へ準備のご案内》

### ★作っておくもの

- ・ヘーゼルナッツのキャラメリゼを作り粗く刻んでおく。
- ・ピスタチオとラズベリーのフィナンシェはご自身でお作りください。

種類が多いため、材料を取り違えないようご注意ください。

質問などレッスン中に伺います。3種を同時に比較いただけます。

### ★当日の実習

- ・はちみつ、チョコレートとヘーゼルナッツの2種を実習します。
- ・型、鍋など、使用する道具類と材料をテーブルに出しておく。

実習後、質疑応答、製菓理論のポイントの確認などをする予定です。

目安：2時間～最長3時間まで。

実習と質疑応答を優先します。時間が長引いたときは理論は動画で学習ください。

※実習は予期しないハプニングが起こることがあります。

食べられないレベルになった時は作りなおします。材料は余裕をもってご準備ください。



## フィナンシェ3種

材料や製法が違う3種を比較し、仕上がりのイメージに合わせて選択できるようになることを目指す内容です。はちみつ、チョコレートとヘーゼルナッツ、ピスタチオとラズベリーの3種。

### 材料

フィナンシェ型 縦85×横42×深さ12mm

#### 【はちみつフィナンシェ】8個分

|           |       |
|-----------|-------|
| 発酵バター（無塩） | 70g   |
| 準強力粉      | 30g   |
| アーモンドパウダー | 35g   |
| ベーキングパウダー | 0.7g  |
| 卵白        | 70g   |
| グラニュー糖    | 60g   |
| 自然塩       | ひとつまみ |
| はちみつ      | 13g   |
| バニラオイル    | 5滴ほど  |

#### 【ピスタチオとラズベリー】9個分

|           |      |
|-----------|------|
| バター（無塩）   | 60g  |
| 薄力粉       | 30g  |
| アーモンドパウダー | 35g  |
| ベーキングパウダー | 0.7g |
| 卵白        | 70g  |
| グラニュー糖    | 60g  |
| ピスタチオペースト | 30g  |
| 冷凍ラズベリー   | 30g  |

#### 【チョコレートとヘーゼルナッツ】9個分

|                  |       |
|------------------|-------|
| 発酵バター（無塩）        | 70g   |
| 準強力粉             | 22g   |
| ココアパウダー          | 8g    |
| アーモンドパウダー        | 15g   |
| ヘーゼルナッツパウダー（皮付き） | 15g   |
| ベーキングパウダー        | 0.7g  |
| 卵白               | 70g   |
| グラニュー糖           | 60g   |
| 自然塩              | ひとつまみ |
| はちみつ             | 13g   |

#### ヘーゼルナッツのキャラメリゼ

|            |     |
|------------|-----|
| ヘーゼルナッツ（生） | 50g |
| グラニュー糖     | 20g |
| 水          | 10g |
| バター（無塩）    | 2g  |

型の下準備

焦がしバター

生地をつくる

絞り入れる

焼成

 作り方

## 《はちみつのフィナンシェ》

## 下準備

- ・フィナンシェ型に室温に戻したバターを刷毛で塗り、強力粉（分量外）をふって余分な粉をはたき落とす。  
使用するまで冷蔵庫に入れておく。  
（くっつかない型なら省いて構いません。離型油スプレーでもOK。）
- ・準強力粉・アーモンドパウダー・ベーキングパウダーを粉ふるいでボウルにふるい入れて混ぜる。→A
- ・ボウルに水をはる。
- ・こし器にキッチンペーパーを敷いて、ボウルにかける。
- ・オーブンは210℃に予熱する。  
自宅のオーブンが、扉を開けて30℃下がるなら、予熱は240℃です。210℃になるよう調整します。  
フィナンシェは、「焼き」が仕上がりに影響します。  
庫内温度計ではかりながら焼成した方が完成度は高くなります。

## ①焦がしバターを作る。

片手鍋に、発酵バターを入れて火にかける。溶けて沸いてきたら弱火にする。  
泡立て器で混ぜながら、濃い茶色に色づくまで加熱する。  
薄い色で火をとめて、最後は余熱で焦がしていくのがコツです。  
水をはったボウルに鍋底を15秒ほどつけて加熱を止める。  
こし器にキッチンペーパー（不織布タイプ又はコーヒーフィルター）を敷いて沈殿物をこす。

## ②ボウルに卵白、塩を入れて、泡立て器でコシを切るようにほぐす。

（塩は、材料セットの場合、同じ袋に入れているので、グラニュー糖と一緒に加えます。）  
グラニュー糖、はちみつ、バニラオイルを入れて円を描くようにくるくるとすり混ぜる。

## ③ふるった粉類Aを加えて混ぜる。粉が見えなくなってから20回を目安に混ぜる。

④焦がしバターを細く糸状に垂らして泡立て器で混ぜながら加える。  
混ぜたら、ゴムベラでムラなく混ぜ、さらに泡立て器で10回混ぜる。

⑤絞り袋（又はそのまま流しても）に入れて、型の9分目まで絞る。  
※余った生地はマフィンカップなどの別の型で焼くか、2回に分けて焼く。

⑥210℃のオーブンで3分。170℃に落として8～9分焼成。（目安）／途中で天板の左右を反転。  
温度や時間はオーブンの機種、ガス・電気、型の大きさ・深さにより変わります。  
焼成中は焼き色と庫内温度計を見ながら温度調整し、自宅のオーブンで最適な焼き方を見つけて下さい。

⑦オーブンから出して、パレットナイフで生地を持ち上げてずらして2～3分冷ます。  
持てるくらいに冷めたら、ケーキクーラーの上で冷ます。



## 工程

210℃ 3分 → 170℃ 8～9分

ヘーゼルナッツ  
キャラメリゼ

型の下準備

焦がしバター

生地をつくる

絞り入れる

焼成



## 作り方

### 《チョコレートとヘーゼルナッツのフィナンシェ》

#### ヘーゼルナッツのキャラメリゼをつくる。

①ヘーゼルナッツは150℃のオーブンで5分ほど空焼きする。

②片手鍋に、水、グラニュー糖を入れて火にかける。ゆすりながら加熱し、とろみがついたら、火を止めてヘーゼルナッツを加えて混ぜる。まわりが結晶化する。

弱火にかける。結晶化したグラニュー糖を溶かしながら混ぜ、茶色に色づくまで加熱する。

バターを加えて混ぜ、シルバットにあけて粒をばらして冷ます。半割くらいに粗くカットする。

#### 生地をつくる。

下準備

- ・フィナンシェ型にバターを塗り強力粉をまぶして冷蔵庫で冷やす。
- ・準強力粉・ココアパウダー・アーモンドパウダー・ヘーゼルナッツパウダー・ベーキングパウダーを粉ふるいでボウルにふるい入れて混ぜる。→A
- ・オーブンは210℃に予熱する。

#### ①焦がしバターを作る。

標準の茶色にします。基本のフィナンシェよりも少し薄めです。

沈殿物はこすすに加えます。火が強いと、沈殿物が真っ黒になり苦くなるのでご注意ください。

②ボウルに卵白、塩を入れて、泡立て器でコシを切るようにほぐす。

グラニュー糖、はちみつ、バニラオイルを入れて円を描くようにすり混ぜる。

③粉類Aを加えて混ぜる。粉が見えなくなってから20回ほど混ぜる。

④焦がしバターを細く糸状に垂らして、泡立て器で混ぜながら加える。

混ざったら、ゴムベラでムラなく混ぜ、さらに泡立て器で10回混ぜる。

⑤絞り袋に入れて型の8分目まで絞り、ヘーゼルナッツのキャラメリゼのをせる。

⑥210℃のオーブンで3分。170℃に落として8～9分焼成。

焼けたら生地を型からずらして粗熱をとり、ケーキクーラーに移す。



型の下準備

生地をつくる

絞り入れる

焼成



## 作り方

### 《ピスタチオとラズベリーのフィナンシェ》

#### 下準備

- ・フィナンシェ型にバターを塗り強力粉をまぶして冷蔵庫で冷やす。
- ・薄力粉・アーモンドパウダー・ベーキングパウダーを粉ふるいでボウルにふるい入れて混ぜる。→A
- ・オーブンは170℃に予熱する。

①バターは耐熱容器に入れてラップをかけて、電子レンジで溶かす。(目安60℃)

②ボウルに卵白、グラニュー糖入れて円を描くようにすり混ぜる。

③粉類Aを加えて混ぜる。粉が見えなくなったら20回ほど混ぜる。

④ピスタチオペーストを入れて混ぜ、バター(60℃)を細く糸状に垂らして、泡立て器で混ぜながら加える。混ざったら、ゴムベラでムラなく混ぜ、さらに泡立て器で10回混ぜる。

⑤絞り袋に入れて、型の9分目まで絞る。

冷凍ラズベリーを手で砕きながら表面に散らす。

⑥170℃で12～13分焼成。

焼けたら生地を型からずらして粗熱をとり、ケーキクーラーに移す。



## Point

---

- ・卵白は気泡を入れないように混ぜる。
  - ・バターを加える温度は60℃が目安。
  - ・小麦粉を加えたら混ぜ過ぎないようにしつツツヤが出てとろっとなるまで混ぜる。
  - ・焼成について 高温→低温に変えて焼くことで、香ばしく食感にコントラストが生まれる。  
庫内温度計ではかりながら焼くと安定する。
  - ・3種のフィナンシェで要素を変えています。  
こうしたらこうなる、という仕上がりに違いを比較します。
    - －準強力粉・薄力粉
    - －発酵バター、非発酵バター
    - －焦がす、焦がさない
    - －沈殿物を入れる入れない
    - －はちみつを入れる入れない
    - －焼成温度
- 

## 保存

室温で5日／日保ちはしますが油が酸化して味は落ちていく。

冷凍保存 1ヶ月

ラップで包み、冷凍保存袋に入れて密閉する。

3日以内に食べきれないときは、冷凍保存が望ましい。

室温に出して10～15分で解凍できる。

焼成後の冷凍保存

- －1ヶ月 ラップに包み冷凍保存袋に入れる。または個包装して冷凍する。

。

## 参考

### 徳島特産素材 はちみつ（非加熱）

梶浦養蜂園

吉野川の豊かな水が育む野山で、100%天然ハチミツにこだわり丁寧に手作業でおこない採蜜されたはちみつです。

自然豊かな野山に広がる花々から蜜を集め、

特別な採蜜方法を取り入れることで

濁りや雑味のない、コクのある上品な甘さと香りのハチミツになります。

夜明け間近の早朝、ミツバチが飛び立つ前が一番まじりけのない

一番おいしい熟成されたハチミツが採蜜できます。

水分を飛ばすための人工的な加熱を行わない非加熱製法で、加熱量を抑えることで独特のエグミを防ぎ、完熟・無添加に仕上げたまろやかで濃厚な味わいが楽しめます。

<http://www.youhouen.net/>



### 材料・道具ブランド／購入先

フィナンシェ型

フィナンシェ型（動画で使用）

ネットでは売り切れになっており、店頭に行くとき置いてあることが多い。

<https://tomiz.com/item/01925500>

馬島屋菓子道具店

かっぱ橋にある菓子道具店。

品質の高い型がリーズナブルにそろい、種類も多く取り扱っている。

<https://majimaya.jp/shopdetail/000000010936/0000000735/page1/order/>

BABIピスタチオペースト

材料セットでお届けしたメーカー。味・発色がよく、

製菓業界で定評があります。

ただ1kgサイズしかありません。

別メーカーで家庭用サイズは、富澤商店やcottaで扱っています。

<https://item.rakuten.co.jp/kashizairyo/nuts-87504/>



カルピス発酵バター／cotta

[https://www.cotta.jp/products/detail.php?product\\_id=022110](https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=022110)