食こそエンタテイメント とっても簡単 フィナンシェ・ツリー

イブ 聖夜の食卓を飾る 小さなツリー

フィナンシェに近い焼き菓子にマドレーヌがありますが、一般的にマドレーヌでは全卵とベーキングパウダーを使用するのに対し、フィナンシェでは卵白とアーモンドパウダーを使用します。

フィナンシェは、その名に由来する台形の型（金塊の形）が一般的ですが、今回はツリー状に重ねやすい花型アルミカップを使いました。どんな型でも使えますが、一口サイズがポイントです。

★★★ ★★★ ★★★

小さなお子さまでも簡単に作れるので、ぜひ親子でチャレンジしてみてください。

華やかなデコレーションケーキのとなりに、自分たちで作ったフィナンシェの小さなツリー、その小さなツリーは子どもたちにとって、大きな思い出になるに違いありません。

1 薄力粉、アーモンドパウダー、グラニュー糖をそれぞれふるって、ボウルに入れます。
★ここがポイント
アーモンドパウダーはお好みで分量を加減してください。

2 別のボウルを用意し卵白を入れて軽くほぐします。
★ここがポイント
泡立てる必要はありません。

3 鍋にカットしたバターを入れ、キャラメル色になるまで焦がします。焦げ色を確認したら火からはずし、鍋底を水にあて余熱で焦げ過ぎないようにします。
★ここがポイント
冷やし過ぎに注意！鍋底に手で触れる程度が目安です。

4 1に2を加えてかき混ぜます。そこに3の焦がしバターがまだ温かいうちに、茶漉しでカスを漉しながら加えて混ぜ合わせ生地になじませます。
★ここがポイント
必ず茶漉しにかけ、しっかり混ぜ合わせましょう。

5 バターを薄く塗ったアルミカップに生地を入れ、予熱したオーブンへ。ガス200度で10分、電気200度で15分が目安です。
★ここがポイント
オーブンは必ず予熱してください。焼き加減は竹串で刺し生地が付かなければOK。

6 焼き上がったら、型に入れたまま焼き網などに移し手で触れるくらいまで冷まします。あとは型からはずし粗熱を取ればフィナンシェの完成です。
★ここがポイント
ツリー状に積むときは盛り上がり部分を削ると積みやすいです。

チョコレートや抹茶 ドライフルーツもOK！

紹介した材料と作り方を基本として、様々な材料を使って味のバリエーションを楽しむことができます。

チョコレートはカカオ分が多いものを選んでください。抹茶味なら甘納豆を加えるとアクセントになります。

ドライフルーツを入れれば彩りもキレイに仕上がります。

みんなでアイディアを出し合い、楽しんで作ってくださいネ！

★準備する材料
花型アルミカップ（3cm）17個分

薄力粉	40g
アーモンドパウダー	40g
グラニュー糖	100g（白砂糖でも可）
卵白	3個分
無塩バター	95g（普通のバターでも可）

★デコレーション材料

ココアパウダー	適量（お好みで）
シュガーパウダー	適量（お好みで）