

フィナンシエ Financier

4.5cm × 7cm のオパール型 10 個分

フィナンシエ(金融業者)という名は元は金ののべ板に似た長方形の平たい形で焼き上げたところからきています。シャンテーヌ型(長方形)より厚いオパール型(フチの高い楕円)の方が柔らかに焼き上がり、日本人にはこちらが好まれます。

材料

Pâte (生地)

- 76g 水様化した卵白
 - 76g グラニュー糖
 - 14g 水 飴
 - ★ 31g アーモンドパウダー
 - 15g 薄力粉
 - 15g 強力粉
 - 76g 発酵バター
(焦がしバター (80 ~ 100°C) にします)
 - ★ 5 滴 バニラエッセンス
- ★マークはイル・プルーで取り扱っている材料です



ちょっと待って

素材の温度などさまざまな準備はできていますか

材料

- 卵白は冷蔵庫から出して常温 (20 ~ 25°C) に戻しておきます。
- アーモンドパウダーはざる(目の粗いふるい)でふるっておきます。
※粗挽きの場合、大きな粒はふるいに残りますが、下に落ちたものの上に散らしてください。
- 薄力粉、強力粉は合わせてふるっておきます。
- 水飴は湯煎で 50°C ほどに温めておきます。

型

オパール型 (10 個) にハケで柔かめのボマード状バターを厚めに塗って、冷蔵庫で冷やし固めておきます。生地を作り始める段階で、冷蔵庫から出し常温に戻しておきます。

オーブン

予熱しておきます。

電子レンジオープン	260°C
ガス高速オープン	220°C

- 天板も同時に熱しておきます。



事前練習

ホイッパー

すくいあげ、円、直線反復 (『必須の基本的知識と技術』 p34 ~ 35 参照)



ちょっと待って

必要な材料は用意してありますか

- ◎ イル・プルー直輸入のスペインのアーモンドパウダーを用意してください。
※スペイン・カタルーニャ地方レリダのアーモンドは他の素材の味わいを引き立て、豊かさと力強さを加えてくれます。
- ◎ 深く、力のあるよいバニラエッセンスを使うことが大事です。



フィナンシエを作る時の

技術的に特に注意するポイント

- ☞ 粉類は必ずホイッパーで混ぜりの浅い【すくいあげ】で混ぜます。
- 【円】や【直線反復】で混ぜると粉のデンプンやグルテンが他の素材の旨みを包み込み、味わいの平坦な、もさとした歯ざわりになります。
- ☞ ブール・ノワゼットゥ(焦がしバター)はバターを焦がし、バターの旨みを、より香ばしさを持った味わいに変え、食感、味わいに香ばしい膨らみを与えます。
- ブール・ノワゼットゥの茶色の沈殿物は漉さず、すべて加えます。これが味わいを高めます。
 - できるだけ茶色に焦がしますが、黒く焦がしすぎないでください。
- ◎ ブール・ノワゼットゥの温度は気温に応じて変えます (80 ~ 100°C)。
- ☞ すべて混ぜ終わった時の生地の柔らかさに注意します。
- トロツと軽く流れるほどです (詳しく後述)。
- ☞ 水飴は短時間で濃い焼き色をつけるために加えます (『必須の基本的知識と技術』 p16 「水飴」参照)。

焦がしバター

Beurre Noisette

(ブル・ノワゼットゥ) : ヘーゼルナッツの薄皮の色のバター

下準備

ボウルに鍋底を冷やすための水を用意しておきます。

作り方

1

手つき鍋にバターを入れて中火で加熱します。沸騰したところで火を弱めます。

2

底に白い粉々の沈殿物ができます。バターはパチパチとはねて、次第に焦げるにおいがしてきます。

3

バターによってはかなり泡立ってきます。

4

大スプーンでよく混ぜ、下からすくいながら、沈殿物の色を見ます。
🔥ヤケドをしないように気を付けてください。

5

ほんの少し薄茶色になったら火を消し余熱で焦がします。

6

明るいきげ茶になったら、鍋の底を水に 30 秒ほどつけ粗熱を取り、それ以上焦げすぎないようにします。

7

オーブンの上など暖かいところにおきます。

Pâte (生地) の作り方

作り方

1

常温の卵白だけをボウル（直径 18cm）に入れ、ホイッパー（大）でいったりきたりの【直線反復】で手早く 10 秒間に 20 往復ほどの速さで、泡立ってきて白さがはっきりする 3 分立ちまでほぐします。

※卵白の温度で白く泡立つまでの時間かなり違うので注意してください。

×真っ白く泡立てすぎると、型にも入りきらず、焼き上がりにパートゥのすだちはサラサラと粗くなり、歯ざわり、味わいともよくないものになります。

2

グラニュー糖を加えます。すぐに、少しの卵白を加えてゆるめた水飴（50℃に温めておいたもの）をゴムべらで一度に加え、さらに泡が白くねっとりするまで卵白をほぐしながら軽く泡立てます。

※水飴は固いまま加えると溶けません。

3

前もってふるっておいたアーモンドパウダーを一度に加えて、ホイッパーで丸く【円】で手早くよく混ぜます。

4

前もってふるっておいた粉類をスプーンで 6～7 回に分けて加えます。

🔥ホイッパーでボウルの底を軽くこすり、ボウルを手前に回しながら【すくい上げ】で、10 秒間に 15 回ほどの速さで混ぜます。

○粉はそれぞれほぼ混ぜたところで次を加えていきます。

5

粉類を入れ終わってから、さらに同様に 20 回ほど混ぜます。

◎パートゥをよく見てほしいの粉の粒がなくなったら混ぜるのを止めます。

6

80℃に温めた焦がしバターをスプーンで 6～7 回に分けて混ぜていきます。

○バターがほぼ混ざってから次を加えていきます。

○2 人で作業を行う場合は、1 人が少しずつ細めのひも状にして加え、4 と同様に混ぜていきます。1/2 量くらいまでは本当に少しずつ加えていきます。

🔥はじめから多めに加えると、バターの混ざり具合が悪くなるので、注意してください。

※冬などはもう一度 100℃ほどに熱してから加えます。

◎バターは褐色の沈殿物もゴムべらですべて加えます。

8

バニラエッセンスを加え、【すくい上げ】で 20 回混ぜます。

9

バターを塗っておいた型に、9 分目までパートゥを流し込みます。5 分以内にオーブンに入れます。

×長く待ち時間があるとバターが分離ってきて、ザラツとした歯ざわりに焼き上がります。



焦がしバターを加える時の温度

・気温 20℃前後では 80℃くらいですが、冬の寒い時などで、他の材料が冷えきっている時などは、100℃近くに熱したものを加えたほうが間違いないでしょう。

・パートゥの状態は、焦がしバターを加え終わってからも、トロツと軽く流れるようであればなりません。混ぜ合わせる時に、他の材料の温度に対して、バターの温度が低すぎると、バターが固まり始め、少しドロツとした感じになります。

※このような場合は、焼き上がったパートゥを縦に切ってみると断面の底の方だけがバターがしみたようになってしまいます。これは、生地が温度が低いために、パートゥの上部の方のバターがよく混ざらず、下部に沈んだものです。もちろん、味、歯ざわりともに香ばしくありません。

フィナンシェの焼き方とその考え方

◎まず高温（ガス高速オーブン 210℃ / 電子レンジオーブン 240℃）で表面を固めます。生地全体があまり膨れないようにして、歯ざわり、味わいをぐっと凝縮します。

※ 180℃くらいで焼くと生地は少し大きく膨らみ、歯ざわり、味わいがしまりのないものになります。○短時間で表面の焼き色をかなり濃いめにつけ、また固くすることによって、内外の歯ざわりのコントラストをつくり、香ばしさを高めます。

焼き方（Cuisson）

○予熱開始時から天板も予熱しておきます。

電子レンジオーブン
予熱：260℃ 焼成：240℃ 5分 → 220℃ 6分 合計時間：11分
ガス高速オーブン
予熱：220℃ 焼成：210℃ 3分30秒 → 170℃ 6分30秒 合計時間：10分

パートゥの状態 （電子レンジオーブンの場合）

- 240℃
- 5分 220℃に温度を下げます。真ん中がかなり膨れて、まわりにキツネ色がつき、表面には薄く焼き色がつきます。
- 10分 フチには少し黒い色がつき、全体が濃い褐色となりかなり焼き色が強くなります。中心と外側の向きを替えます。
- 約11分 オーブンから出し、すぐに型からはずします。

★めざす焼け具合

中央は生地が吹き出し盛り上がり、フチは少し黒く、底、側面の焼き色はかなり濃いめになり、表面は少しカリカリした歯ざわりになります。しかし、焼き色は表面だけで、中はしつとりと焼き上がりません。

◎この2つの歯ざわりのコントラストが大事です。

◎また、フチや表面だけのほんの少しの焦げた焼き色、香りは、全体の味、香りに力強さを与えます。弱い温度で焼き上げると、前述したようなコントラストのない平坦な味わいになりおいしくありません。

食べる温度

20～25℃

保存温度

20～20℃

食べ頃

当日～5日間

◎できるなら作った当日の表面のカリカリとした歯ざわりが残っているうちが一番おいしいでしょう。

・時間が経つにつれて、外側も柔らかくなり内外との固さが同じようになってきて、食感のコントラストは失われます。

◎しかし、良質のアーモンドパウダーで作れば、4～5日はとてもおいしいです。