

# フィナンシェ（チョコ）

## 配合・製法

ビーター使用

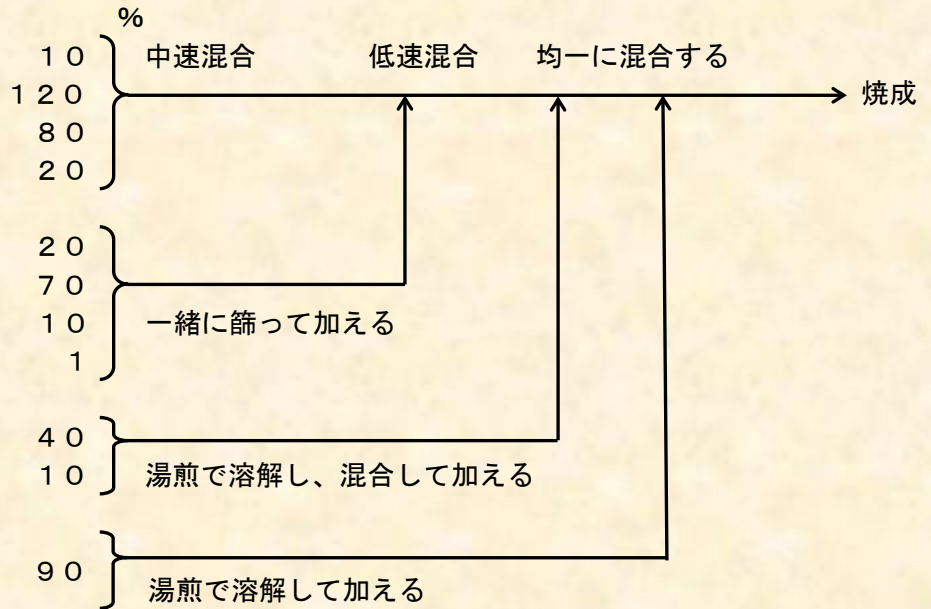
サンショート®

卵 白  
上白糖  
液糖

薄力粉  
アーモンドプードル  
ココアパウダー  
B. P.

チョコレート（加材分60%）  
生クリーム

リラナチュラル  
オーベルニュCF40®



※ミキシング時間は機種・仕込量によって異なります。

## 条件

生地比重 0.90~0.95

生地重量 30g

焼成温度 上火180℃  
下火150℃

焼成時間 約20分

