

こ う べ
神戸スウィーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

ね ん
2026年
チャレンジド・プログラム Vol.19
テキスト

アイテム：フィナンシェショコラ、パルミエ

こ う し な が い の り ゆ き
講師：永井紀之シェフ

し ゅ さい し ゃ か い ふ く し ほ う じ ん に っ し ん せ い ふ ん か ぶ し き が い し ゃ
主催：社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社

フィナンシェショコラ

はいごう
＜配合＞

【フィナンシェショコラ】

こむぎこ 小麦粉(バイオレット)	38g
アーモンドパウダー	68g
ふんとう 粉糖	105g
カカオパウダー	18g
ベーキングパウダー	3g
らんぱく 卵白	113g
はちみつ	15g
むえん 無塩バター	120g

＜^{こうてい}工程＞

【フィナンシェショコラ】

- ① ^{こむぎこ}小麦粉、^{アーモンド}アーモンドパウダー、^{ふんとう}粉糖、^{カカオ}カカオパウダー、^{ベーキング}ベーキングパウダーをよく^ま混ぜ^あ合わせ、ふるう。
- ② ①に^{らんぱく}卵白を^{くわ}加え、なめらかになるまで^ま混ぜる。
- ③ ^{はちみつ}はちみつを^{くわ}加え、さらによく^ま混ぜ^あ合わせる。
- ④ ^{むえん}無塩バターを^{ハシバミ}ハシバミバター（^こ焦がしバター）にし、^{あらねつ}粗熱^とを取ってから③に^{くわ}加え、^{きんいつ}均一になるまで^ま混ぜる。
- ⑤ ^{きじ}生地^にに^{ラップ}ラップをかけて^{れいぞうこ}冷蔵庫で^{やく}約^{じかん}1時間^{やす}休ませる。
- ⑥ ^{かた}型に^{あぶら}油^ぬを^ぬ塗り、^{きじ}生地^{かた}を^{かた}型の⁸8～⁹9分の^ぶ高さ^{たか}まで^{なが}流し^い入れる。
- ⑦ 170℃に^{よねつ}予熱したオーブンで^{やく}約^{ふんしょうせい}15分^焼焼成する。

パルミエ

＜配合＞

【パルミエ】

れいとう き じ 冷凍パイ生地	120g
ぜんらん 全卵	てきりょう 適量
とう グラニュー糖	てきりょう 適量
いちご こうちゃ シナモンパウダー(苺 パウダー、紅茶パウダー)	てきりょう 適量

＜工程＞

【パルミエ】

- ① れいとう き じ かいとう
冷凍パイ生地を解凍しておき(0℃前後)、
あつ
厚さ2mmでA4 サイズ(縦29.7cm、横21.0cm)の大きさに伸ばす。
- ② き じ ひょうめん と たまご うす め
パイ生地の表面に溶き卵を薄く塗る。
- ③ とう
グラニュー糖とシナモンパウダーをあらかじめよく混ぜ合わせる。
- ④ き じ ぜんたい
②の生地全体に、③のシナモンシュガーをきんいつ
均一にふりかける。
- ⑤ き じ りょうたん ちゅうおう む お こ はんぶん お
生地の両端から中央に向かって折り込み、さらに半分に折ってパルミエのかたち
の形にする。
- ⑥ れいぞうこ やす
冷蔵庫で休ませ、生地を落ち着かせる。
- ⑦ ほうちよう ていど あつ き わ
包丁で1cm程度の厚さに切り分ける。
- ⑧ てんばん なら ひょうめん と たまご め
天板に並べ、表面に溶き卵を塗り、さらにシナモンシュガーをふりかける。
- ⑧ 180℃によねつ
予熱したオーブンで 15～20分程度、こんがりと焼き色が付くまでしょうせい
焼成する。

- ・ オリエンタル^{こう ぼ こうぎょうかぶしきがいしゃ}酵母工業株式会社
- ・ 正栄食品工業^{しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ}株式会社
- ・ DM^{みつ い せいとうかぶしきがいしゃ}三井製糖株式会社
- ・ 大東^{だいとう}カカオ^{かぶしきがいしゃ}株式会社
- ・ タカナシ^{はんばいかぶしきがいしゃ}販売株式会社
- ・ 日清^{にっしんせいふんかぶしきがいしゃ}製粉株式会社

～メモ～