

Miroir de Loire

ミロワール・ド・ロワール
〈φ10cm 15個分〉



Financier フィナンシェ

バター(常温) ……………	250g
グラニュー糖 ……………	300g
セルファン ナチュラル エプログレ(塩) …	5g
アーモンドプードル ……………	200g
全卵 ……………	300g
薄力粉 ……………	80g
コアントロー54° ……………	63g

- 1 バターをクリーム状にし、グラニュー糖、塩、アーモンドプードルを合わせる。
- 2 全卵を少しずつ加えてなめらかにし、さらに15分程度混ぜ続ける。
- 3 ふるった薄力粉とコアントロー54°を合わせる。
- 4 φ10cm高さ2cmの型に流し、170°Cのコンベクションオーブンで約20分焼成する。
- 5 しっかり冷ましてから型から外す。

Sirap Cointreau コアントローシロップ

ボーム30°シロップ ……………	250g	シロップにコアントロー54°を合わせる。
コアントロー54° ……………	90g	

Glace a L'eau コアントロー風味のアイシング

粉糖 ……………	180g	すべて丁寧に混ぜ合わせる。
水 ……………	20g	
コアントロー54° ……………	18g	

Décoration 仕上げ

ロイヤルナップ(アプリコットナパージュ) …	適量
コアントロー風味のアイシング ……………	適量
オレンジピール ……………	適量

- 1 フィナンシェをシロップに浸す。
- 2 表面にロイヤルナップ(アプリコットナパージュ)を塗り、それが乾いたらアイシングを広げる。
- 3 オレンジピールを飾る。



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE