

# ミロワール

さまざまな味わいを映し出すミロワール(鏡)という名のアーモンド菓子。  
甘さとシャリッとした食感をお楽しみください!



## 【包材】

<箱> 株式会社和気  
・モン・ラパン／3-034-12

<袋> 株式会社福重  
・VK-181 70×100

## 【配合】

### <生地>

・卵白	120 g
・バニラエキストラクト	1 g
・グラニュー糖	60 g
・粉砂糖	60 g
・アーモンドパウダー	120 g
・アーモンドダイス	適量

### <クレームダマンド>

・無塩バター	90 g
・グラニュー糖	90 g
・全卵	90 g
・アーモンドパウダー	90 g
・ラム酒	10 g

### <グラスアロー>

・粉砂糖	25 g
・レモン汁	4~6 g

## 【工程】

### <生地>

- ① 卵白、バニラを合わせてミキサーで5分立てにする。
- ② グラニュー糖を①に加え、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ③ 粉砂糖、アーモンドパウダーを合わせ②に1/2量を軽く加え混ぜる。
- ④ 残りの粉砂糖、アーモンドパウダーを加え混ぜる。
- ⑤ 天板に④をリング状に絞り、アーモンドダイスをまぶす。

### <組立>

- ① リング状に絞った生地にクレームダマンドを絞る。
- ② 170°Cのコンベクションオーブンで約6分間、160°Cに温度を落として約6分間焼成する。
- ③ 焼成した②にイチゴジャム（配量外）を塗る。
- ④ グラスアローを塗り、オーブンで表面を乾燥させて仕上げる。