

# ピスタチオフィナンシェ

近年流行のピスタチオを使った  
風味豊かな定番焼菓子



## 【包材】

<箱> 株式会社和気  
・ピスタチオキューブ / 3-029-02

<袋> 株式会社福重  
・VK-25

## 【配合】

・無塩バター	210g
・薄力粉	75g
・粉糖	90g
・アーモンドプードル	90g
・卵白	240g
・ピスタチオペースト	40g

## 【工程】

- ① 無塩バターで焦がしバターを作る。
- ② ボウルに篩った薄力粉、粉糖、アーモンドプードルを入れる。
- ③ 卵白を少しずつ入れながら混ぜる。
- ④ ピスタチオペーストを入れる。
- ⑤ ①の焦がしバターを少しずつ入れ混ぜる。
- ⑥ 生地を冷蔵庫で20分程度寝かせる。

## 【組立】

- ① 生地を型に流して焼成。
- ② 焼成温度：200℃のオーブンで12分。