

自分でつくる フロランタン (10個分)

◎セット内容

原料			付属品	
				
クッキーミックス 120g	カラメル風味ソース 50g	アーモンドスライス 30g	焼き型 約6×6cm 10枚	ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 10枚

◎用意する材料

食塩不使用バター 40g
(有塩バターを使うと少し塩味が増します。)
卵黄 1個分
お湯(約80℃) 適量

◎使用する道具

オーブン
ボウル(大1個、小1個)
ゴムベラ

◎はじめる前に

- 用意する材料はあらかじめ計量しておきます。
- バターを室温で柔らかくしておきます。
- オーブンから天板を取り出しておきます。

◎つくり方

- ① ボウル(大)にバターを入れ、クリーム状になるまでゴムベラで練り、卵黄、クッキーミックスを加えて切るように混ぜます。
●品質保持剤がクッキーミックスの袋に入っていますので必ず取り除いてください。全体がそばろ状になってきたら手で生地をしっかりこねてまとめます。
- ② ①の生地を焼き型に均等に分け入れます。焼き型の底を埋めるように指で押し広げ、表面が平らになるように伸ばします。生地全体にフォークをさして穴を開けます。



- ③ ボウル(小)にカラメル風味ソースを入れ、湯せんにかかけます。カラメル風味ソースがなめらかになるまで溶かし湯せんからはずします。



お湯(約80℃)

- ④ ③にアーモンドスライスを入れ、スプーンでカラメル風味ソースが全体に絡まるように混ぜ合わせます。
- ⑤ オーブンを予熱として170℃に温めはじめます。
- ⑥ ②の生地の上に④をスプーンで均等に分け入れます。生地の上を全て覆うように平らに広げます。
●作業途中で④が固くなってきた場合、再び湯せんにかけて溶かします。
- ⑦ 170℃のオーブンで27～30分焼きます。カラメル風味ソース全体に焼き色がついたら焼き上がりです。
●オーブンの機種やクッキー生地の厚みにより、焼き時間は多少異なります。焼き上がったら網などにのせて冷まし、型からはずします。

●お早めにお召し上がりください。