

## フロランタン

### ◆材料

【パート・シュクレ（クッキー生地）】

- ・バター 50g
- ・粉糖 30g
- ・塩 少々
- ・卵（全卵） 15g
- ・バニラオイル 少々

【A】

- ・アーモンドパウダー 20g
- ・薄力粉 80g

【上掛け生地（キャラメルがけのアーモンドスライス）】

- ・バター 50g
- ・グラニュー糖 40g
- ・はちみつ 30g
- ・生クリーム 40g
- ・アーモンドスライス 90g

### ◆作り方

【生地】

（下準備）

- ・卵とバニラオイルを合わせておく
- ・【A】の粉を合わせて1回ふるっておく

- ① ボウルに、室温に戻したバターを入れて、ハンドミキサーでほぐす。粉糖、塩を加え、馴染むまで混ぜる（低速）
- ② バニラオイルと合わせた卵を2～3回に分けて加え、その都度低速で混ぜる。
- ③ ふるっておいた【A】を加えて、さっくりと粉気がなくなるまで切り混ぜる。
- ④ 生地をまとめて30分以上冷蔵庫で寝かせる  
※作業前にオーブン予熱（180℃ 10分～）
- ⑤ 生地を5mm厚にのばし、ピケローラーまたはフォークで生地全体に穴をあけ、オーブンで焼成する  
180℃ 10分（オーブンによって温度時間調整必要。）  
※うっすらと全体に焼き色がつくまで焼成してください。この間に上掛け生地を作ってください。

【上げ生地】

- ① アーモンドスライス以外の材料を鍋に入れる。バターが溶けたら、全体を軽く混ぜる。
- ② 鍋の中央までしっかりと全体が沸騰したら、火からはずし、アーモンドスライスを加えて混ぜる。
- ③ あたたかいうちに、先に焼成した生地の上に流し、全体の厚みが均一になるように広げる。
- ④ ④を180℃のオーブンで更に10分~焼成する。（焼き色を見ながら調整してください）  
全体にこんがり焼き色がついたら完成。  
生地があたたかいうちに、火傷に気をつけて、お好みの大きさにカットしてください。