



キャラメルの香ばしさと松の実の歯ざわりが絶妙のフロランタンです。



\* 記載しております分量は、  
フロランタンに関しては「フレキシパンハート15個型1枚分」です。  
パート・シュクレについては、少し多めの、作りやすい分量になっています。

#### [パート・シュクレ]

無塩バター	: 300g
塩	: 5g
粉糖	: 190g
アーモンドプードル	: 60g
全卵	: 100g
薄力粉	: 500g

#### [フロランタン]

無塩バター	: 125g
はちみつ	: 50g
牛乳	: 50g
グラニュー糖(a)	: 75g
ペクチンNH	: 2.5g

グラニュー糖(b) : 75g  
松の実 : 250g

#### [パートシュクレを作る]

1. バターをポマード状にして、粉糖、塩を加えて攪拌する
2. といいた全卵を少しずつ加えて混ぜる(そぼろ状になるまで)
3. アーモンドプードルと薄力粉をあわせてふるい、2. に加え、さっくりと切り混ぜる

※練りすぎると焼いたときにしまるので、軽く合わせるだけにする

4. ラップにつつんで半日以上休ませる
5. 2mmの厚さにのして160℃で13分焼く

※この後フロランタンの上にもう一度焼くけれども、この時点で完全に焼いておく。  
焼きが甘いとバター脂肪分の香りが強くなりすぎてフロランタンと合わないため。

#### [フロランタンを作り、サブレと組み合わせていく]

1. 松の実を焼いておく(160℃で10分くらいが目安)

※香りと食感のため。松の実の中身がやわらかいので、固めのヌガーの風味とよく合うとのこと。

2. バター、蜂蜜、牛乳、グラニュー糖(a)を鍋に入れ、火にかける。

3. ペクチンとグラニュー糖(b)をよく混ぜておき、2. が50度になったところ(全体がふつふつしてきたくらい)で加える。



温度をみながら煮詰めていく

※煮詰めが弱いとこのあとオーブンで焼いてもカリッとしないので、しっかり火を入れる

4. 106℃まで煮詰めたら松の実を加え、フレキシパンに均等に流す。



松の実を加える



型に流し入れる

5. 175℃のオーブンに6分ほど入れたら、焼いておいたサブレをのせ、再度3分ほど焼成する。



サブレをのせていく。火傷しないように！



焼きあがったら粗熱をとり、型からはずす



できたての状態

※さめるとバターが固まって白っぽくなるので、食べる前にバーナーであぶって(家庭ではオーブンに、型崩れしない程度の時間入れるといい)艶を出すのが、見た目にもおいしく食べるコツです！