



# マルグリット デジクロックの、 基本的な使い方を紹介します

## フロレンティーナ

フレキシパン FP2269 バヴァロア(円柱) 使用

マルグリット デジクロック	250g
スライスアーモンド	300g

- ① スライスアーモンドは常温に戻し、軽く砕いておく。
- ② デジクロックと①を合わせる。
- ③ フレキシパンに型の高さ9分目くらいまで入れ、スプーンの裏などで平らにする。
- ④ 190℃のコンベクションオープンで約9分焼成する。
- ⑤ 同じFP2269のフレキシパンをもうひとつ用意し、テンパリングのとれたチョコレートを少量充填する。
- ⑥ 冷めた④を⑤にのせて固める。



  
Marguerite