



# 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

## フロランタン

600×400mmのカードル1台分

バター	900g
粉糖	300g
グラニュー糖	150g
薄力粉	1200g

- ① ミキサーボウルにふるった粉糖、薄力粉、グラニュー糖を入れる。
- ② 角切りにしたバターを加え、ピーターで合わせる。
- ③ まとまってきたらミキサーから外し、こねないようにまとめる。
- ④ ラップをして冷蔵庫で30分程休ませる。
- ⑤ 4.5mm厚さにのして冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑥ カードルで縁取り、145℃のコンベクションオーブンで約20分空焼きをする。

マルグリット デジクロック	500g
スライスアーモンド	600g

- ① デジクロックとスライスアーモンドを混ぜ合わせておく。
- ② 先ほど空焼きしておいた生地に①をかけて、150℃(風力4)で25～30分焼成する。
- ③ 粗熱がとれたら、カードルを外す。
- ④ 好みのサイズにカットする。



  
**Marguerite**