

# 費南雪金磚蛋糕



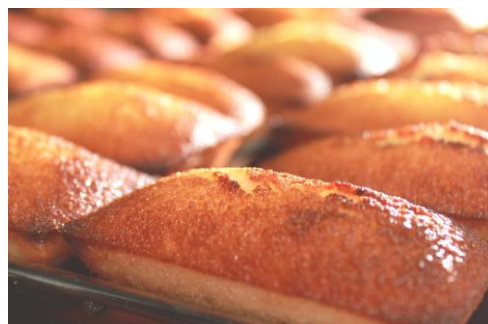
費南雪 (financier) 也稱金磚蛋糕，是一種小的法式蛋糕，味道較淡，質地濕潤，一般會有杏仁粉、壓碎或研磨的杏仁。食譜中最特殊的一部份是 Beurre noisette，就是煮到略焦，散發堅果香氣的奶油。其他成份包括蛋白、麵粉及糖粉。費南雪一般會在模具中烘焙，呈長方形，類似金條的外觀。另一種說法是因在巴黎證券交易所附近的經濟區受歡迎而出名。

## 食材準備 (配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調)

蛋白液	無鹽奶油	糖粉	低筋麵粉	杏仁粉
100g	100g	110g	35g	55g

## 蛋糕製作

取鍋子將奶油放入，置爐火上以中火加熱讓奶油融化，持續加熱至呈金黃色不再起泡與沸騰時關火，以濾網過濾冷卻備用。



於攪拌缸中加入 EZ egg 冷藏蛋白液與糖粉、麵粉、杏仁粉，以刮刀輕輕攪拌拌勻，不須將過多空氣攪拌進麵糊內。將冷卻的奶油倒入麵糊中，以刮刀攪拌混和，使奶油融入麵糊中，放入冰箱靜置 24 小時。



烤箱預熱 180°C。將費南雪烤模上薄抹奶油 (如果是使用矽膠烤模則不需塗抹奶油) 備用。

將麵糊從冰箱取出刮入擠花袋內，佐以 1.2~1.3cm 擠花嘴套入，將麵糊逐一擠入烤模內，麵糊高度約其烤模齊平即可。

烤模放入已預熱 180°C 的烤箱內進行烘烤，時間設定為 20 分鐘。烘烤時可視蛋糕烘焙的色澤是否已呈金黃色，作為是否烤熟的輔助判斷。

蛋糕烤熟時，將烤熟蛋糕同烤模移出烤箱後，脫模取出蛋糕，置放於甜點盤內冷卻即完成。

冷卻的費南雪金磚蛋糕，用保鮮膜包妥，可以預防蛋糕變硬口感變差，常溫可保存 2 - 3 天。

