

レシピ

米粉のレーズンサンドクッキー



日の本穀粉株式会社

本社営業部 TEL 048(615)-1157
大阪営業部 TEL 06(6369)-1157
名古屋営業部 TEL (0568)58-5757

【特徴】

ソワリスを生地に入れることで生地のかちどけが良くクリームとの相性が良くなります。

【製品写真】



【配合】 5.6cm × 3.5cmサイズ 約36セット分

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・リス	100.0	
薄力粉	100.0	
アーモンドプードル	120.0	
無塩バター	140.0	
粉糖	160.0	
塩	2.0	
全卵	52.0	
【バタークリーム】		
レーズン	110.0	
ラム酒	40.0	
ホワイトチョコレート	77.0	
無塩バター	143.0	
【抹茶クリーム】		
ホワイトチョコレート	77.0	
無塩バター	143.0	
抹茶	3.0	
かのこ大納言	適量	

【工程】

- ① ソワ・リス、薄力粉、アーモンドプードルを粉体混合しておく。
- ② 無塩バターをボウルに入れクリーム状に練り、粉糖、塩を加えよく攪拌する。
- ③ ②に全卵を数回に分けて加えよく攪拌する。
- ④ ①の粉類を③に加えて混合し、生地をまとめ、冷蔵庫で1時間以上ねかせる。
- ⑤ 厚さ3mm程に伸ばし、お好みの大きさにカットする。
- ⑥ 160/150°Cのオーブンで11分程度焼成する。
- ⑦ 冷ましたクッキー生地に、バタークリームをはさみ、冷やす。

【バタークリーム】

- ① レーズンを沸騰したお湯でさっと茹で、水気をきりラム酒に漬けておく。
- ② ホワイトチョコレートを湯煎で溶かす。
- ③ 室温に戻した無塩バターに②、①を順次加え混ぜ合わせる。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。