レシピ

米粉のスノーボール

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】

口に入れるとほろっととろけるクッキーです。

【製品写真】

【配合】 約80個分

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・ドゥース	250.0	
無塩バター	200.0	
粉糖	100.0	
アーモンドプードル	75.0	
卵黄	20.0	
バニラオイル	少々	
脱脂粉乳	20.0	
食塩	1.0	
トッピング粉糖	適量	

【工程】

① バターをボウルに入れてクリーム状に練り、粉糖、食塩、脱脂粉乳を加えさらによくかき混ぜる。
② 卵黄、バニラオイルを加えて混ぜ、順次混合する。
③ ソワ・ドゥース、アーモンドプードルを加えよく混ぜる。
④ 1個8gに丸め、150/130℃のオーブンで18分程度焼成する。
⑤ 放冷後、トッピング粉糖をまぶす。

【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。