

ざくざくチョコクッキー

食数 1/1 ホテルパン 15g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 米粉	45g	30g
コーンスターチ	75g	50g
純ココア	22g	15g
ベーキングパウダー	6g	4g
上白糖	90g	60g
サラダ油	75g	50g
調整豆乳	60g	40g
コーンフレーク(プレーン)	120g	80g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	<ul style="list-style-type: none"> ① ボールにAを入れ、ホイッパーで均一に混ぜ合わせておきます。 ② 別のボールに上白糖とサラダ油を入れ混ぜ合わせたら、豆乳を加えてよく混ぜます。 ③ ②に①を入れ、粉気がなくなるまで混ぜ、粗く砕いたコーンフレークを絡めます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ul style="list-style-type: none"> ④ オープンシートを敷いたホテルパンに、③を15gずつ乗せ、加熱します。 ホット モード・調理温度170℃・調理時間12分・風量1 ⑤ 網の上等で粗熱を取ります。
盛付・提供	<ul style="list-style-type: none"> ⑥ 器に盛り付け、提供します。

※冷めるとしっかり固くなります。ザクザク感が強めのクッキーです。