

お菓子/
12

チョコチップクッキー

食数 1/1 ホテルパン 28g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 板チョコorチョコチップ	90g	60g
無塩バター(常温)	100g	67g
グラニュー糖	90g	60g
塩	0.9g	0.6g
卵(常温)	30g	20g
バニラオイル	適宜	適宜
A 薄力粉	130g	87g
↳ ベーキングパウダー	2g	1.3g



使用ホテルパン 20mm

使用推奨備品 オープンシート、ディッシャー22号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 板チョコは厚手の袋に入れて麺棒で叩き、お好みの大きさにします。
- ② バターを柔らかく練ってから、グラニュー糖を入れ更に練ります。
- ③ 常温に戻した卵を2~3回に分け入れて混ぜたら、バニラオイルを数滴たらして混ぜます。
- ④ **A** をふるい入れ、ゴムベラで切るようにさっくり混ぜ、粉が残っているうちにチョコを混ぜこみます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑤ オープンシートを敷いたホテルパンにディッシャーで生地をくり抜き、上から軽く指で押さえて2cm厚さ程になったら加熱をします。
ホット | モード・調理温度170℃・調理時間15分・風量1
- ⑥ 加熱後、粗熱が取れるまで冷めます。

盛付・提供

- ⑦ 提供します。

※板チョコを使用しない場合は、チョコチップをそのまま入れてください。加熱後は柔らかいので、扱いに注意してください。冷えると固くなります。