

基本のバタークッキー

作成日	2023/11/2	修正日
-----	-----------	-----



栄養成分表示(1枚10gあたり)	
エネルギー:	69kcal
たんぱく質:	0.8g
脂質:	4.4g
炭水化物:	7.0g
ナトリウム:	1mg
(食塩相当量)	0.0g
【日本食品標準成分表2020より算出】	

ホテルパン種類:	20mm	使用推奨備品:	オーブンシートまたはシルパン
材料: ()内は2/3ホテルパン分量			
無塩バター(常温)	165g (110g)	(A) 薄力粉	225g (150g)
グラニュー糖	90g (60g)	アーモンドプードル	60g (40g)
塩	0.3g (0.2g)	グラニュー糖	適宜 (適宜)
牛乳	21g (14g)		
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	バターをゴムベラでよく練ってから、グラニュー糖と塩を入れ更に練ります。	
	②	①に常温にした牛乳を加え、よく混ぜます。	
	③	②に(A)をふるい入れ、ゴムベラで切るように混ぜ、まとめます。	
	④	粉気がなくなったらゴムベラを外し、手で押しまとめてラップに出し、直径4cmの棒状にし、綺麗に包んで冷蔵庫で一時間冷やします。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑤	ラップを外し、適量のグラニュー糖を周りにつけ、7mm幅に切ってオーブンシートまたはシルパンを敷いたホテルパンに乗せ焼きます。	
		ホットモード(170)℃・(12~15)分・風量(1)	
盛付・提供	⑥	粗熱が取れたら、器に盛り付け提供します。	
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン	約390g (約260g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン	10g×39人分 (26人分)

考案	野中	作成	河口
----	----	----	----

ポイント: