



絞り出しクッキー

食数 1/1 ホテルパン 直径3cmのもの30個分 2/3 ホテルパン 20個分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	無塩バター(柔らかくする)	70g	47g
	↳ グラニュー糖	40g	27g
	卵(室温に戻す)	28g	19g
B	薄力粉	70g	47g
	↳ コーンスターチ	40g	27g
	B はふるっておく		



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールにAをクリーム状に混ぜ合わせ、溶き卵を加えて混ぜ合わせます。 ② ①にBを加えて混ぜ合わせ、口金をつけた絞り袋に入れます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ホテルパンに②を絞り、加熱します。 ホット モード・調理温度160℃・調理時間20分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.868 絞り出しクッキー
盛付・提供	④ 粗熱をとり、提供します。