



ココアクッキー

食数 1/1 ホテルパン 40個分

2/3 ホテルパン 27個分

材料	A	無塩バター(柔らかくする).....	170g	113g
		↳ 塩	1g	0.7g
		グラニュー糖	120g	80g
		卵黄	80g	53g
	B	薄力粉	160g	107g
		↳ ココア	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、卵黄を加えて混ぜ合わせます。 ② ①にBを加えて混ぜ合わせ、生地をひとまとめにします。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ホテルパンに②を適量、手でのせ、加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間16分 ← Concierge200 の場合 No.869 ココアクッキー
盛付・提供	④ 粗熱をとり、提供します。