



米粉クッキー

食数 1/1 ホテルパン 8g×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	バター (又は製菓用マーガリン) ……	110g	73g
	(室温にもどし、柔らかくしておく)		
	砂糖 ……	80g	53g
	溶き卵 ……	60g	40g
B	米粉 ……	170g	113g
	ベーキングパウダー ……	2g	1.3g
B	は合わせてふるっておく		
	つや出し用溶き卵 ……	適宜	適宜



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 を入れてよくすり混ぜ、溶き卵を少しずつ加えながら混ぜ合わせます。 ② ①に B を入れて混ぜ合わせ、絞り袋に入れます。 (又は生地を棒状にしてラップで包み、冷凍庫に入れ、アイスボックスクッキーとしてもよい)
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ホテルパンに生地を絞り、つや出し用のとき卵をハケで塗り、加熱します。 (アイスボックスクッキーの場合は、6mm厚さにカットして並べます) ホット モード・調理温度160℃・調理時間15分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.870 米粉クッキー
盛付・提供	④ 粗熱をとって提供します。