



ナッツクッキー

食数 1/1 ホテルパン 40個分

2/3 ホテルパン 27個分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
無塩バター(柔らかくする).....	180g	120g
砂糖	90g	60g
A 薄力粉.....	180g	120g
└ 上新粉.....	70g	47g
B クルミ(ローストする).....	40g	27g
└ アーモンド(スライス、ロースト)	40g	27g
└ ココナッツ(ロング)	40g	27g



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 バターと砂糖をクリーム状によく混ぜ、ふるった A を加えて混ぜ合わせ、生地を3等分にします。 ② ①の生地にそれぞれのナッツを混ぜ合わせて棒状にし、ラップで包み、冷蔵庫で1時間ねかせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ②を1cm厚さに切り、ホテルパンに並べ、加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間20分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.871 ナッツクッキー
盛付・提供	④ 粗熱をとり、提供します。