

くまサンドクッキー（ココア）

サクサククッキーの間にたっぷりのバタークリームをサンドしました。

濃厚で芳醇なコクを感じられる GM アイリッシュの味わいが口の中いっぱいに広がります。



【包材】

<箱> 株式会社和気

・スイートレッド／3-634-32

<袋> 株式会社福重

・VN-54 65×25×140 / 0021014

【配合】

<クッキー生地>

・GM アイリッシュ ※1	600 g
・上白糖	400 g
・塩	5 g
・全卵	100 g
・薄力粉	1000 g
・ココアパウダー	100 g
・B.P	30 g
・牛乳	適量

<センタークリーム>

・GM アイリッシュ ※1	80 g
・T- スペシャル ※1	20 g
・粉糖	20 g
・脱脂粉乳	4 g

※1 (株) J オイルミルズ

【工程】

<クッキー生地>

- ① GM アイリッシュ、上白糖、塩をビーターで攪拌する。
- ② 全卵を数回に分けて加える。
- ③ 薄力粉、ココアパウダー、BP を入れて合わせる。
- ④ 冷蔵庫で冷却し 3.5mm に圧延する。
- ⑤ くまさん型に抜き、天面に牛乳を塗り焼成。

焼成温度：上下 /170°C 焼成時間：約 12 分

※ポイントは練らずにさっくりと合わせる。

<センタークリーム>

- ① T- スペシャルを溶解しビーターで回しながら熱を取る。
- ② 人肌くらいになったら GM アイリッシュを少しづつ加えてよく混ぜる。
- ③ 粉糖、脱脂粉乳を加えながら、なめらかなクリームにする。
※T- スペシャルを配合するとクリームに保形性が出ます。