キプフェル

栄養成分表示（1皿3個18gあたり）
エネルギー：　122kcal
たんぱく質：　1.4g
脂質：　8.1g
炭水化物：　0.7g
ナトリウム：　39mg
（食塩相当量　0.1g）

ホテルパン種類： 20mm	**使用推奨備品：** オーブンシート

材料：()内は2/3ホテルパン分量

無塩バター	120g（80g）	（A）	薄力粉	160g（107g）
粉糖	40g（27g）	（A）	アーモンドプードル	50g（33g）
		（A）	塩	適宜（適宜）
仕上げ用粉糖	適宜（適宜）			

工程（使用機器）		調理手順
下処理	①	ボールに室温に戻したバターを入れ、ハンドミキサーでほぐしたところに粉糖を入れ、白っぽくふんわりとするまで5分ほどかけて泡立てます。
	②	ふるっておいた（A）を加え、ゴムべらで切るようにさっくりと混ぜます。
	③	②をひとまとめにして取出し、36等分（約10g）にちぎって、1つずつ両手で転がしてひも状にし、オーブンシートを敷いたホテルパンに置きながら三日月型に曲げ、上から軽く押さえます。
加熱調理（スチームコンベクション）	④	③を加熱します。
		ホットモード（ 160 ）℃・（ 15 ）分・風量（ 1 ）
盛付・提供	⑧	完全に冷めたら粉糖をまぶします。

出来上り重量：()内は2/3ホテルパン　約0．3kg（約0，2kg）	食数：()内は2/3ホテルパン　18g×16人分（10人分）

備考：　生地がだれてこないうちに、手早く作業をすること

何回も成型するとバターが溶けてきて、失敗の原因となります。