

# リースクッキー



栄養成分表示(1枚 7gあたり)

エネルギー: 43kcal  
たんぱく質: 0.4g  
脂質: 2.3g  
炭水化物: 5.0g  
ナトリウム: 1mg  
(食塩相当量 0.0g)

【日本食品標準成分表2010より算出】

ホテルパン種類:	20mm	使用推奨備品:	オープンシート
材料: ( )内は2/3ホテルパン分量			
無塩バター	90g (60g)	ドライフルーツ	12g (8g)
砂糖	54g (36g)	(A)アラザン	適宜 (適宜)
牛乳	44g (15g)		
小麦粉	150g (100g)		
粉末抹茶	4g (2.5g)		
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	バターは室温に戻しておきます。	
	②	ボールに①と砂糖を入れてクリーム状になるまで、よく混ぜます。	
	③	②に牛乳を少しずつ入れて馴染ませるように混ぜます。	
	④	③に振った小麦粉を加えてさっくりと混ぜ合わせ、絞り袋に入れておきます。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑤	オープンシートを敷いたホテルパンに④を絞り出し、トッピングをして加熱します。 ホットモード(160)°C・(14)分・風量(1)	
盛付・提供	⑤	加熱後、庫内から取り出して粗熱を取り、提供します。	
出来上り重量: ( )内は2/3ホテルパン	約240g (約160g)	想定食数: ( )内は2/3ホテルパン	7g×34枚分 (22枚分)

考案	林	作成	林
----	---	----	---

ポイント: