Super Steam　クッキー

調理システム：　クックサーブ　　1/1ホテルパン：　28枚分

写真

盛付写真	⑤加熱前　ホテルパン写真	⑤加熱後　ホテルパン写真

※写真は28枚分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1枚分)

無塩バター	5 g
砂糖	2.5 g
卵	2 g
バニラエッセンス	適量
薄力粉	6.5 g

栄養成分	エネルギー	75 kcal・	たんぱく質	0.8 g・	脂質	4.5 g・	炭水化物	7.4 g・	食塩	0.0 g

作業手順

下処理

① 無塩バターを常温に戻す。
② ボウルに①、砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
③ ②に溶いた卵を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせ、バニラエッセンスを混ぜ合わせる。
④ ③にふるった薄力粉を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせ、1個15gにまるめる。

加熱

⑤ ホテルパンに④を並べ、上からつぶして成形し、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・	160℃	・	13～16分	・	風量3

提供

⑥ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。

調理のポイント

- 生地にチョコチップ、グラノーラ、ごま等を入れるとバリエーションが広がる。
- 成形する大きさや厚さによって、加熱温度、時間を調節する。