Super Steam じゃこのクッキー

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 15枚分

写真

盛付写真	⑧加熱前　ホテルパン写真	⑧加熱後　ホテルパン写真

※写真は15枚分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1枚分)

	ちりめんじゃこ	3 g	C	薄力粉	12 g
				ベーキングパウダー	0.1 g
A	グラニュー糖	8 g			
	無塩バター	7 g			
	塩	0.2 g			
B	黒ごま	0.5 g			
	白ごま	0.5 g			

栄養成分	エネルギー	141 kcal・	たんぱく質	2.4 g・	脂質	6.6 g・	炭水化物	17.4 g・	食塩	0.4 g

作業手順

下処理	① 無塩バターを常温に戻す。
下処理加熱	② フライパンでちりめんじゃこを炒める。 ③ ボウルにAを入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。 ④ ③にBを入れ、混ぜ合わせる。 ⑤ ④にふるったCを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせ、生地をひとまとめにする。 ⑥ ⑤をラップに包み、20～30分程度チルド保存する。 ⑦ ⑥を1個30gにまとめる。
加熱	⑧ ホテルパンに⑦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・180℃・12分・風量3
提供	⑨ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。

調理のポイント

- 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。