

# チョコサンドクッキー

## 配合・製法

ビーター使用

### 【生地】

サンショート®

グラニュー糖

全卵（正味）

卵 白

バニラオイル

40  
120  
25  
80  
0.3

%

中高速約5分～

均一に混合する

→ 焼成

生地比重

0.50

生地比重

0.75

薄力粉

ココア

アーモンドプードル

B. P.

30

20

50

1

一緒に篩って加える

リラナチュラル®

オーベルニュCF40

40

湯煎に掛け溶解して加える

### 《焼成》

生地をベーキングシートに5g絞り、焼成する。

### 《仕上げ》

焼成冷却後、洋生チョコレートに4g/個絞り、サンドする。

※ミキシング時間は機種・仕込量によって異なります。

## 条件

生地比重 0.75～0.80

生地重量 5g × 2枚

焼成温度 上火170℃

下火150℃

焼成時間 約12分

