

チョコサブレ

(ディアチョコ クリスタル使用)



バター	204 g	① バターを柔らかくし粉糖、アーモンドバターを加える。
粉糖	144 g	② 全卵にディアチョコ クリスタルを混ぜて溶かす。
アーモンドパウダー	56 g	③ ①に②と塩を加え、合わせてふるった粉類を混ぜ合わせる。
全卵	90 g	④ ベーキングシート2枚で生地を挟み、1.6mm圧に伸ばす。
セルファンナチュラルエ プログレ	4 g	⑤ 冷蔵庫に保存し、好みの形状にカットする。
薄力粉	410 g	⑥ お菓子の種類や形状に応じて、160～180℃で焼成する
コーンスターチ	36 g	
プランアローム	25 g	
ディアチョコ クリスタル	35 g	