



ホールホイート マーブルクッキー (アイスボックス製法)

素朴な風味で食べ飽きないクッキーです。
全粒粉ならではのぷちぷちした食感がお楽しみいただけます。ココアなしのベーシック生地だけでも作れます。

【配合】

| | |
|----------------|------|
| 麦姫（薄力全粒粉） | 190g |
| 無塩バター | 120g |
| グラニュー糖 | 70g |
| 食塩 | 1.2g |
| 卵黄 | 20g |
| ココアパウダー・スタンダード | 8g |

【工程】 ビーター使用

1. 無塩バターをクリーム状にし、グラニュー糖と食塩を入れ、白っぽくなるまですり合わせる
2. 卵黄を少しずつ混ぜ合わせる
3. 麦姫を入れ混ぜ合わせる（プレーン）
4. プレーン生地 130g に対しココアパウダー・スタンダードを 8g 加えた生地を作る（ココア生地）
5. 生地をマーブル状にして、円柱の棒状に成型後、冷やし固める（生地の状態で冷凍保存可能）
6. カットし焼成する

【焼 成】

| | | | |
|----|------|----|------|
| 上火 | 180℃ | 時間 | 約22分 |
| 下火 | 150℃ | | |

【備 考】