



大麦クッキー

- ・水溶性、不溶性の食物繊維をバランスよく含む大麦粉を使用しました。
- ・さっくりとした食感で口溶けの良いクッキーです。

【配 合】	大麦粉ふんわりF	100%
	ベーキングパウダー	0.7%
	グラニュー糖	100%
	マーガリン	50%
	ショートニング	50%
	食塩	0.7%
	バニラ香料	適量
	全卵	50%
	重曹	0.7%
	水	2%
	刻みクルミ（ロースト）	40%
	アーモンドスライス	適量

【製 法】 ミキシング（ビーター使用）

- ①大麦粉、ベーキングパウダーを篩い合わせる。
- ②グラニュー糖、マーガリン、ショートニング、食塩、バニラ香料をボールに加え、低速1分、中高速3～4分。
- ③全卵を3～4回に分けて加える。中高速2～3分。
- ④少量の水で重曹を溶いて加える。
- ⑤篩い合わせた①と刻みクルミを加え、低速1～2分、均一になるまで混合する。

生 地 温 度 20～27°C

分 割 15g（絞り）。その後、お好みでアーモンドスライスを適量のせる。

焼 成 上火180°C、下火100°C、14～17分