

# アイスボックスクッキー(ココア)



一般的なココアのアイスボックスクッキーの配合です。焙煎風味のマーガリン「デフィ」を使用することで、ロースト感や甘味、ナッティな風味をアップさせ、満足感のあるクッキーを作ることが出来ます。また「植物のおいしさ 牛脂風味」を併用することで、よりコク、満足感がアップします。

【ココア8%】	(%)
① 油脂(※)下記参照	60
グラニュー糖	40
食塩	0.5
薄力粉	92
ココアパウダー	8
B. P.	0.5
② 全卵	13
※ 油脂	
・トルネLT	60
・トルネLT 57%+デフィ 3%	60
・トルネLT 57.5%+デフィ 1.5%	
+植物のおいしさ 牛脂風味 1%	60

## 【製法】(ビーター使用)

- 1) ①をしっかりすり合わせる。
- 2) ②を徐々に加え合わせる。
- 3) 冷蔵庫にて一晩リタードする。

## 【成形】

- 1) リタードした生地 300gを棒状にする。
- 2) 十分に冷却し固めた生地を、厚さ約10mmでカットする。

【焼成】 180℃ 約18分