

5. 絞り出しクッキー プレーン (作り方)



(使用する道具)

- ・18cmボウル・ゴムベラ・ハンドミキサー・フォーク・絞り袋・口金(星口8切5番) アーモンドヌガー
- ・粉ふるい・オープンシート・カード 2分35秒

https://youtu.be/nj9S46yTcQQ



プレーン生地作り方

13分23秒

- ①柔らかいバターをボウルに入れ、ハンドミキサーで軽くほぐす。
- ②粉砂糖を加え、なじむまでゴムベラで混ぜ、なじんだらハンドミキサーに持ち替えて白くなるまで中速～高速で混ぜる。

※途中ゴムベラで払い、混ぜりムラがないように気を付ける！

- ③卵を6～7回程度に分けて加え、都度ハンドミキサーで混ぜる。混ぜ残しがないように、毎回ゴムベラで周りを払う。

※卵の混ぜり残しがある状態で次の卵を加えると分離状態になりやすい！

- ④ふるった粉を加え、なじむまで混ぜる。絞り袋に入れて絞る。 ※オーブンを170℃に予熱する

- ⑤170℃で10～15分焼成する。



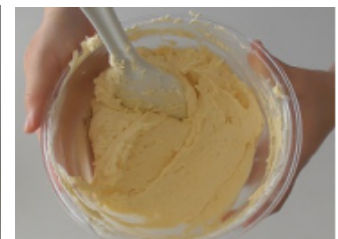
②の写真



③の写真



④の写真



④の写真

この生地で紹介する絞り方

※好みでチョコレートをつけても！(動画参照)

https://youtu.be/TOJo6pxROA4



プレーン生地絞り方
19分55秒

https://youtu.be/ucy4PnWe4QE



きれいに焼くポイント
4分23秒

https://youtu.be/WxLS3KI6bBo



チョコ仕上げ
2分03秒



ローズバット絞り

(焼成前) 3.5cm程度
焼成後は4cm程度の大きさ



アーモンドキャラメル(アマンドキャラメル)

(焼成前) 4.8cm程度
焼成後は5.3cm程度の大きさ



スティック

(焼成前) 4cm程度
焼成後は4.5cm程度の大きさ



星

(焼成前) 1.5cm程度
焼成後は2cm程度の大きさ

焼成後サイズは
焼成前+0.5cmを目安に
覚えて頂くと◎です!

