

卵不使用！よもぎと苺の春色アイスボックスクッキー



栄養成分表示(1個11gあたり)

エネルギー: 50kcal
たんぱく質: 0.5g
脂質: 2.4g
炭水化物: 5.9g
ナトリウム: 0mg
(食塩相当量 0.0g)

ホテルパン種類:	20mm	使用推奨備品:	オーブンシート	
材料: ()内は2/3ホテルパン分量 <苺生地> 薄力粉 150g (100g) 無塩バター 75g (50g) グラニュー糖 23g (15g) 苺ジャム 30g (20g) 食紅 楊枝2~3すくい(楊枝1~2すくい)		<よもぎ生地> 薄力粉 150g (100g) 無塩バター 75g (50g) グラニュー糖 23g (15g) よもぎパウダー 5g (3g) 水 30g (20g)		
工程(使用機器)	調理手順			
下処理	①	苺用のボールとよもぎ用のボールを用意し、それぞれに室温に戻したバターを入れ、良く練ってからグラニュー糖を入れさらに練ります。		
	②	苺生地には苺ジャムと食紅を、よもぎ生地にはよもぎパウダーを水で溶いたものを入れ、さらに良く練ります。		
	③	それぞれにふるった薄力粉を入れ、切るように混ぜます。		
	④	ポロポロになってきたら、清潔な手でギュギュッと握って、粉っぽさをなくします。		
	⑤	④をサランラップの上で、よもぎ生地は2~3mmの厚さにのばし、苺生地は棒状にのばします。		
	⑥	よもぎ生地の上に苺生地を重ね、のり巻きのように丸め、ラップで形を整えたら、冷凍庫で20~30分休ませます。		
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑦	4~5mm厚さに切って、オーブンシートを敷いたホテルパンの上に並べます。 ホットモード(170)°C・(16)分・風量(1)		
盛付・提供	⑧	粗熱をとったら、完成です。		
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン		約530kg (約350g)	食数: ()内は2/3ホテルパン	11g×50人分 (30人分)

備考: