製品名： ～geler～ レーズンサンドクッキー

レシピ番号： TDL−005

製品特徴

geler （ジュレ）とはフランス語で「凍らせる・凍る」という意味です。

ネオトラストW600を使用する事で口解けの良い生地となります。

原材料	配合（g）	%
<サブレ生地>		
GMプティブールi※1	60	
上白糖	40	
食塩	0.2	
脱脂粉乳	3	
全卵	10	
バニラフレーバー	0.2	
薄力粉	95	
ネオトラストW600	5	
ベーキングパウダー	3	

<センタークリーム>		
ホワイトチョコレート	100	
生クリーム	50	
トレハロース	10	
脱脂粉乳	5	
バニラフレーバー	0.1	
生クリーム	200	
ラムレーズン	適量	

製法

<サブレ生地>

シュガーバッター法にて作成します。
（生地はたてません）

生地厚 4mm

<センタークリーム>

①ホワイトチョコレートと生クリーム（50g）でガナッシュを作ります。

②トレハロースと脱脂粉乳を混合します。

③常温に冷ました①のガナッシュに②のトレハロースと脱脂粉乳を加え、合わせます。

④③に生クリーム（200g）を加え、ホイップします。

焼成温度	上火	175℃	下火	175℃
焼成時間	約14分			

【備考】

※1当社のバターコンパウンドマーガリン製品です。

お問い合わせは、テクスデザインラボのトップページ「相談する」よりお願いいたします。

TXdeSIGN テクスデザインラボ スターチの力で食の課題を解決

株式会社 J-オイルミルズ
東京都中央区明石町８番１号 聖路加タワー
ご用命は担当営業までご連絡ください

Copyright J-OIL MILLS,INC. All Rights Reserved