

アイシングシュガー・クッキー レシピ

○配合

材 料	配合量(%)	備考
粉砂糖	83	スターチ入り
卵白	17	
水	適量	固さ調節用
* 着色料製剤	下記参照	
仕上がり量	100	(*:弊社製品)

○作製工程

- (1) ボールに卵白を入れてほぐし、粉砂糖を少量加えてゴムベラでなめらかになるまで混ぜる。
残りの粉砂糖も少しづつ加えてなめらかに混ぜ合わせる
- (2) 水で固さを調整し、ボールの側面とすり合わせるようにしてツヤを付ける＝砂糖生地
- (3) 砂糖生地に着色料を加え混ぜ合わせる

○着色見本

KCレッド CM-S
(コチニール色素)
対砂糖生地 0.2%添加



KCレッド GMP-1
(クチナシ赤色素・ベニコウジ色素)
対砂糖生地 0.1%添加



KCイエロー KL-10A
(クチナシ黄色素)
対砂糖生地 0.5%添加



KCグリーン CL-20
(ベニバナ黄色素・クチナシ青色素)
対砂糖生地 0.3%添加



- ・粉末の色素は水で溶いてからご使用ください
- ・コチニール色素は熱湯をご使用ください
- ・掲載の他にも様々な色調の製品の取扱いがありますので、詳しくは担当営業までご連絡下さい



※写真は印刷の為、実際の色調と異なる場合があります。
※上記の試験結果は弊社での結果になりますので、貴社にて一度ご試験ください。