

◆桜イメージクッキー

【配合】

原料名	対粉(%)
薄力粉	100
マーガリン	50
粉糖	40
全卵	20
ベーキングパウダー	2
KCレッドCK-1*	2

*: 神戸化成ブランド

【仕上がり】



【作り方】

- ①KCレッドCK-1を1~2倍量の湯で溶かす。
- ②室温に戻したマーガリンをクリーム状になるまで練る。
- ③粉砂糖を加え均一に混ぜる。
- ④全卵と溶解させた①を数回に分け少しずつ加え混ぜ合わせる。
- ⑤篩った薄力粉とベーキングパウダーを加えすり混ぜる。
- ⑥生地を平たく伸ばし冷蔵庫で1時間以上ねかす。
- ⑦生地を練り5mmの厚さに伸ばし、再度冷蔵庫で1時間以上ねかす。
- ⑧生地を型抜きして170℃のオーブンで10分間焼成する。

【MEMO】

- ・KCレッドCK-1…クチナシ黄色素・コチニール色素

※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。