

2003年 カリフォルニア・レーズン ベーキングセミナー



ソフト レーズン クッキー

配合 (%)

小麦粉 (製菓用粉).....	100
ベーキングパウダー.....	0.5
ココア.....	12
油脂.....	60
砂糖.....	45
カリフォルニア・レーズンペースト...	60
食塩.....	0.2
全卵.....	55
ラム酒.....	3
カリフォルニア・レーズン (ラム漬)...	50

工程

1. 油脂、砂糖、レーズンペースト、食塩を混ぜ合わせ、クリーミングする。
2. 全卵を徐々に加え混ぜ合わせる。(比重0.85~0.90)
3. ラム酒を加える。
4. ラム漬レーズンを加え混ぜ合わせる。
5. 小麦粉、ベーキングパウダー、ココアを一緒に篩い、混ぜ合わせる。
6. 天板に約20g 絞り焼成する。

焼成温度..... 180℃

焼成時間..... 約12分