NARIZUKA CORPORATION

〒108-0071東京都港区白金台1丁目2番16号
Tel. 03-3445-5131(代表) Fax. 03-3445-8590
http://www.narizuka.co.jp　info@narizuka.co.jp

# キャラメルサンドさくらクッキー

## さくらクッキー

**材料**　直径4cmのもの約150個分（75組分）

| | | |
|---|---|---|
| 無塩バター | 210.0 | |
| 粉糖 | 112.0 | |
| 食塩 | 2.0 | |
| 卵黄 | 28.0 | |
| *Jupe　桜 | 40.0 | 全量に対し5% |
| A　薄力粉 | 295.0 | |
| A　アーモンドプードル | 75.0 | |
| A　コーンスターチ | 53.0 | |

**作り方**

① 無塩バターを室温で戻しやわらかくする。
② ①に粉糖、塩を加えすり合わせる。
③ ②に卵黄を加え合わせる。
④ Jupe 桜を加え合わせる。
⑤ ふるっておいたAを加えさっくり合わせる。
⑥ 冷蔵庫で2～3時間寝かせる。
⑦ 打ち粉をうち、3mmにのし約φ4cmのさくら型で抜く。
⑧ 上下火170℃で10分程度焼成する。

## 桜ミルクキャラメル

**材料**　適量

| | | |
|---|---|---|
| 生クリーム（40%） | 150.0 | |
| グラニュー糖 | 120.0 | |
| 水飴 | 100.0 | |
| 無塩バター | 50.0 | |
| *Jupe　桜 | 20.0 | 全量に対し5% |

**作り方**

① すべての材料を銅ナベに入れ加熱する。
② ①が114℃になったら火からはずしJupe　桜を加え混ぜる。。
③ あら熱を取り（50℃程度）絞り袋に入れる。
④ 2枚1組でクッキーに約2.5gずつサンドする。

＊は当社取り扱い商品です。