

## りんごのバターサンドクッキー

増田製粉	赤煉瓦 25kg	→	クッキーに使用
リボン食品	クレーム・ルブルーレ 500g	→	バタークリームに使用
ピュラトス	クリスト・オ・フィル・ブラン 5kg	→	バタークリームに使用
ドーバー	トックブランシュポム 700ml	→	バタークリームに使用
おむすびころりん本舗	フリーズドライ(FD)りんごパウダー 500g	→	バタークリームに使用

### クッキー生地

厚さ3mm 直径5cm 1枚約10g		約140 枚	%
1	無塩バター	130 g	9.2 %
2	有塩バター	320 g	22.7 %
3	グラニュー糖	268 g	19.0 %
4	全卵	112 g	7.9 %
5	赤煉瓦	572 g	40.5 %
6	B.P.(赤田善AF-20)	9 g	0.6 %
	total	1411 g	100.0 %

- ①.バターをミキサーで柔らかし、グラニュー糖と  
加え混ぜ合わせる
- ②.全卵を①に少しずつ加え混ぜ合わせる
- ③.赤煉瓦とB.P.と一緒にふるって②に加え  
混ぜ合わせる
- ④.冷蔵庫で一晩寝かす
- ⑤.シーターで3mmでのばし直径5cmで抜く

焼成温度・時間  
 コンベクション170°C  
 天板の上にシルパンを置き  
 約15分~17分焼成

### りんごのバタークリーム

1個約12g絞りサンドする		38 個	%
1	クレームルブルーレ	150 g	32.5 %
2	クリスト・オ・フィル・ブラン	100 g	21.7 %
3	ショコランテ・ベトナムホワイト	90 g	19.5 %
4	トックブランシュポム	60 g	13.0 %
5	FDりんごパウダー	41 g	8.9 %
6	ピアリッツレモン	10 g	2.2 %
7	グヨウカルバドス	10 g	2.2 %
	total	461 g	100.0 %

- ①.クリスト・オ・フィル・ブランを常温(21~23°C)  
に戻す(ダマが無くホイップ出来る固さにする)
- ②.クレームルブルーレを電子レンジ(弱設定)で  
少しずつ溶かし34~35°C程度までダマのない様に  
綺麗に溶かす
- ③.②のクリスト・オ・フィル・ブランに  
③のクレームルブルーレを少しずつ加えながら  
ダマの無いようにのばしていく。  
→温度は24°C位にする(ホイップ出来るぐらいにする)
- ④.③をミキサーでしっかりホイップする
- ⑤.④をミキサーからおろし、テンパリングをとった  
ホワイトチョコに加えホイッパーでしっかり混ぜる
- ⑥.⑤をミキサーに戻し、もう一度しっかりホイップする
- ⑦.⑥にトックブランシュポム・カルバドス・  
ピアリッツレモンを加えホイップする
- ⑧.FDりんごパウダーを加えホイップする。
- ⑨.⑧を下面クッキーに12g絞り、上面クッキーで  
サンドする

