



# 池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	紅葉のバタークリームクッキー		
コラボ企業	山真産業(株)花びら舎		
特徴	サクサクのクッキーの上に香ばしい香りの紅葉のバタークリームと紅葉をトッピングしました。秋らしさを詰め込んだユニークなスイーツです。		
コラボ製品	DI冷凍クッキー生地ココア		もみじソース
			乾燥もみじ
材料	40	個分	
<b>【紅葉のバタークリーム】</b>			
無塩バター		200g	
卵白		80g	
グラニュー糖		8g	
◆水		30g	
◆グラニュー糖		80g	
もみじソース		40g	
DI冷凍クッキー生地ココア		40枚	
乾燥もみじ		40枚	
<b>作り方</b>			
作り方			
<b>【クッキーを焼成する】</b>			
DI冷凍クッキー生地を160°Cに予熱したオーブンで22~26分焼成する。			
<b>【紅葉のバタークリームを作る】</b>			
①無塩バターを常温に戻しホイッパーでなめらかにする。			
②鍋に◆水、◆グラニュー糖をいれ117°Cまで煮詰める。			
③卵白とグラニュー糖を入れて泡立て、②をボウルの淵から少しずつ流し入れる。			
④加え終わったら高速回転で冷めるまでしっかりとメレンゲを立てる。			
⑤④に①を加えなめらかな状態になるまで混ぜる。			
⑥⑤にもみじソースを加え混ぜ合わせる。			
<b>【仕上げ】</b>			
⑦ココアクッキーに⑥をモンブラン口金で絞り、乾燥もみじをトッピングする。			