



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	柑橘バターサンド		
コラボ企業	愛媛果汁食品株式会社		
特徴	<p>当社が持ちうる技術と経験を最大限に盛り込んだHSシリーズをバタークリームに使用。</p> <p>香料や洋酒をあえて使用せず、本来の香気成分を最大限に引き出す製法と、従来の柑橘加工品にはなかったフレッシュ感を全面に押し出した最上級の商品です。</p> <p>バターの繊細な香りを堪能出来るクッキーにサンドする事でシンプルながら今まで味わったことのない商品に仕上げました。</p>		
コラボ製品	冷凍クッキー生地プレーン		4mm伊予柑カットHS
			4mmレモンカットHS
材料	8	個分	
冷凍クッキー生地プレーン		16枚	
ホワイトチョコ		25g	
無塩バター		25g	
4mm伊予柑カットHS		15g	
4mm伊予柑カットHSレモンカットHS		15g	
作り方			
<p>①冷凍クッキー生地プレーンを天板に並べ、オーブンを200℃に予熱しておき170℃に下げて10～15分程度焼成する。</p> <p>②クッキーを冷ましている間に、ホワイトチョコを50℃程度の湯煎で溶かしバターが溶けない位の温度まで冷ます。</p> <p>③冷ましたホワイトチョコに常温に戻したバターを加え混ぜ合わせる。</p> <p>④混ぜたものに4mm伊予柑カットHS、4mmレモンカットHSを加えさっくりと混ぜ合わせ絞り袋に入れておく。</p> <p>⑤冷ましたクッキーに柑橘バタークリームを10g絞りクッキーでサンドすれば完成</p>			
<p>※4mm柚子カットHS、4mm甘夏柑カットHS、4mmオレンジカットHSなど他の柑橘も在り、池伝(株)の冷凍クッキー生地ココア、冷凍クッキー生地抹茶と組み合わせることにより多種多様なクッキーサンドを簡単に作ることができます。</p>			