

手絞りクッキー (5月20日(月)、製パン加工室)

1年生が手絞りクッキーを体験しました。絞り出しのコツを掴み、上手に焼き上げました。



手づくり絞り出しクッキー/製造工程

★ 原料(約100個分)

- ・薄力粉 280g
- ・油脂 140g
- ・上白糖 130g
- ・全卵 110g (L玉約2個)
- ・食塩 2g
- (ココアパウダー等添加の場合は2%)

★ 準備

- ・卵はあらかじめよく叩いておく
- ・食塩は湯温に溶かしておく
- ・上白糖と食塩は混合しておく
- ・オーブンは180℃(上火)に予熱しておく

★ 製造工程

- ①油脂をボールに入れホイッパーで溶かす
 - 溶かすには、泡立て器が効果的
- ②(1)の上白糖と食塩を2回に分けて加えホイッパーで混ぜる
 - 砂糖の字の向きは必ず揃えておく
- ③(2)に全卵を加えホイッパーで混ぜ合わせる
 - 時々かき混ぜながら混ぜる
- ④(3)に材料(薄力粉・ココアパウダー・食塩)を一気に入れる
 - 粉の量が増える場合は少しずつ入れる
- ⑤(4)に食塩を加えて材料を均一に混ぜ合わせる
 - 材料が均一になるまで
- ⑥(5)に生地を3〜4cm厚さの大きめに成形し絞り出す
 - 生地が厚すぎると焼き上がりに硬くなる
- ⑦オーブンに入れて180℃(上火)で15分焼成させる
 - 焼き上がりに1分ほど休ませると生地が柔らかくなる
- ⑧オーブンから出して焼き網の上にのせ冷却させる
 - 焼き網に入れないで冷却すると変形する



しぼり袋がない場合はティースプーンなどですくい取って落とすこともできます



『形や大きさの違うものを絞り出すと焼きむらができることがわかりました。』

生徒Aさん

次回は、機械を使って自動的に生地を出す作業を体験します。



形よく絞り出せました

