



モンブランクッキー

洋生菓子で人気のモンブランを焼き菓子に仕上げました。
ざっくりほろほろとした食感のクッキー生地にマロン
クリームを絞って焼き上げたリッチな焼き菓子です。

レシピ

【材料 30 個分】

〈A: クッキー生地〉

◎グルマンクッキー・アマンド 1枚

〈B: フィリング〉

カシスジャム 50

〈C: マロンクリーム〉

マロンペースト 275
※¹ リコ シブカワマロン 5
ラム酒 8
生クリーム 30
※² ハローデックス 80

〈D: 泣かない粉糖〉

※¹ ゴールデンケリーパテント香料(株)
※² 榊林原

【作り方】

〈工程〉

- (1) クッキー生地にフィリングを 50g 塗ります。
- (2) 全ての材料を混合したマロンクリームを、モンブラン口金で 390g 絞り、冷凍します。
- (3) 冷凍状態で 5 cm × 4 cm にカットします。
- (4) 解凍後に焼成します。

焼成 150℃/170℃ 55 分前後

〈仕上げ〉

冷却後、泣かない粉糖をふりかけます。

製品紹介

■グルマンクッキー・アマンド

ざっくり、ほろほろとした本格的な食感が楽しめる、伝統的な製法で作られたアーモンド香るシート状クッキー生地です。

●入目・荷姿：

- ① 7.8kg (520g × 3 枚 × 5 箱入り) 段ボール
- ② 5.2kg (520g × 10 枚) 段ボール



製品情報は
こちら。



©印は月島食品グループの製品です。詳細はQMSサイト内【製品情報】でご覧頂けます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら



copyright©2021 TSUKISHIMA FOODS INDUSTRY CO., LTD All right reserved