

クッキーサンド

香ばしいクッキー生地に、なめらかでコクのあるバタークリームを
たっぷりサンドしました。おうちカフェで贅沢な時間を♪



レシピ

【材料 21 個分】

〈クッキー生地〉

◎グルマンクッキー・アマンド 1 枚

〈a: ラズベリークリーム〉 g

◎クレム・オ・ヴァリエ 500 — ①

※¹ Jupe フランボワーズ 25 — ②

〈b: ビスタチオクリーム〉 g

◎クレム・オ・ヴァリエ 400 — ①

※² ビスタチオペストデラックス 120 — ②

※¹ (株)ナリツカコーポレーション

※² (株)BABB I

【作り方】

〈準備：クッキー生地を焼成〉

室温に数分置いたグルマンクッキー・アマンドを 4 mm 厚に伸ばし、φ 5 cm と φ 4.5 cm に抜き天板に並べ焼成します。

焼成 上火 180℃/180℃
15 分前後 (下天板あり)

〈クリーム〉

- (1) ①を撹拌します。
比重 0.7 ~ 0.75 前後
- (2) ②を混合します。

〈作り方〉

- (1) 焼成冷却後、クッキー生地を φ 5 cm セルクルにセットします。
- (2) クリームを 20g 絞ります。
- (3) φ 4.5 cm のクッキー生地でサンドし、冷却します。
- (4) セルクルから外します。

製品紹介

■クレム・オ・ヴァリエ

素材の風味や色を活かすチルド用バタークリーム。発酵バター of 濃厚なコク、独自製法油脂によるすっきりとした後味が特長です。保型性にも優れています。

●入目・荷姿：5kg 段ボール



製品情報は
こちら。

■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。

- 目・荷姿：①7.8kg (520g × 3 枚 × 5 箱入り) 段ボール
②5.2kg (520g × 10 枚) 段ボール



◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



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

