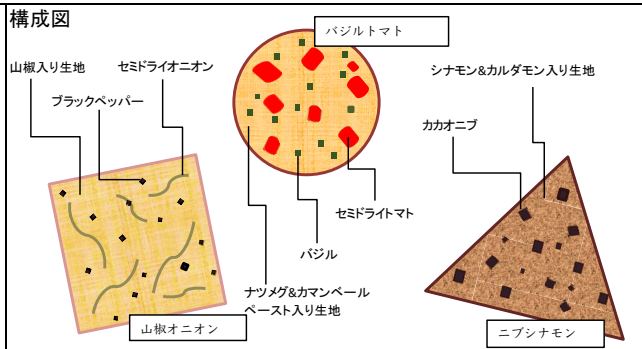


製菓・製パン・ショコラ科 卒業制作レシピ

4班 商品担当者: 田村 佐野

学科卒業制作テーマ	製菓・製パン・ショコラ・和菓子のオリジナルレシピの考案～テイクアウト・ネット通販に対応できる商品開発～
グループテーマ	30～40代のリッチな女性の自分へのご褒美
商品名	The spice cookie



コンセプトとの関連性  
 ワインやビールなどのお酒に合うクッキー、ドライトマトやチーズ、スパイスを使うことで大人向けのクッキーに。

商品のポイント  
 お酒に合うように味濃くスパイスを効かせ、カマンベールペーストを使い、それぞれのクッキーをしっかりと特徴付けている。

原価(各5枚×3種)	117.5円	売価(原価率40%)	294円
------------	--------	------------	------

食材名	分量	原価	作り方
【ニブシナモン】	<21枚>	7.8(枚)	
・さらさら特	90	17.5	(基本生地)
・粉糖	43	13.6	1. バターをポマード状にして篩った粉糖を加えて混ぜる。
・無塩バター	50	67	2. 全卵を加えて混ぜたら、篩ったさらさら特と(A)を加えてまとめあげる。4mmの厚さで平らに押し少し冷蔵庫で寝かす。
・全卵	12.5	3.7	3. 抜き型で抜き、オープンで焼成。(温度:上下170度 火力:上下4 時間:15～18分)
・(A)カカオニブ	10	40	※カカオニブはフードプロセッサーで少し粗目しておく。
・(A)シナモン	2.5	10	
・(A)カルダモン	1	12	
【山椒オニオン】	<20枚>	7.5(枚)	
・さらさら特	100	19.5	(基本生地)
・粉糖	30	9.6	1. バターをポマード状にして篩った粉糖と塩を加えて混ぜる。
・塩	2.5	0.2	2. 全卵を加えて混ぜたら、篩ったさらさら特と(B)を加えて混ぜる。
・無塩バター	50	67	3. ある程度まとまったらセミドライオニオンを加えてまとめあげる。4mmの厚さで平らに押し少し冷蔵庫で寝かす。
・全卵	12.5	3.7	4. 抜き型で抜き、オープンで焼成。(温度:上下170度 火力:上下4 時間:15～18分)
・(B)山椒	1.5	18	(セミドライオニオン)
・(B)玉ねぎ	20	25.8	1. 玉ねぎの皮をむき、1mmの幅でスライス。
・(B)ブラックペッパー	1.5	6.8	2. フライパンにオリーブ油をしき、火にかける。 3. 玉ねぎを炒めながらパチパチと音がするまで水分を飛ばす。水分が飛んだらパットに移し冷ます。
【バジルトマト】	<19枚>	8.2(枚)	
・さらさら特	100	19.5	(基本生地)
・粉糖	29	9.3	1. カマンベールとバターを合わせてポマード状にして篩った粉糖と塩を加えて混ぜる。
・塩	2	0.2	2. 全卵を加えて混ぜたら、篩ったさらさら特と(C)を加えて混ぜる。
・無塩バター	25	33.5	3. ある程度まとまったらセミドライトマトを加えてまとめあげる。4mmの厚さで平らに押し少し冷蔵庫で寝かす。
・全卵	12.5	3.7	4. 抜き型で抜き、オープンで焼成。(温度:上下170度 火力:上下4 時間:15～18分)
・カマンベールペースト	25	53.8	
・(C)ミニトマト	15	17.1	(セミドライトマト)
・(C)バジル	1.5	7.6	1. パットにキッチンペーパーをしき、その上に半分に切ったトマトの切り口を下にして並べ10分間放置。
・(C)ナツメグ	1.5	12.4	2. 鉄板にシルパットをしき、1のトマトを切り口を上にして並べ、一つ一つに塩を一つまみずつかけコンベクションオープンで40分。
・塩(トマト用)	2	0.2	3. コンベクションオープンから取り出し水分をふき取り再度10分加熱。(熱風モード 温度:130度 蒸気:0% 風:5)