

塩キャラメルサンド



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ 45枚分

●塩キャラメルガナッシュ

・グラニュー糖	40g	●ココアクッキー	
A 生クリーム(35%)	80g	B 薄力粉	170g
A 水あめ	30g	B 粉糖	50g
A 塩	1g	B ココアパウダー	8g
・無塩バター	30g	・無塩バター	135g
・ミルクチョコレート	70g	・打ち粉(強力粉)	適量
		・	

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	12分	160℃

作り方

- 鍋を中弱火にかけ、グラニュー糖を5回に分けて入れる(一度入れるごとに溶けきるまで待つ)
- 4回目にグラニュー糖を投入するタイミングで、別鍋にAを入れ弱火で加熱する(沸騰直前まで温める)
- 最後のグラニュー糖を入れたら無塩バターを加え、ヘラでよく混ぜる
- 3に6を3回に分けて加え、よく混ぜる
- 4を耐熱容器に移し、常温で60℃まで冷ます
- ミルクチョコレートをホッパレに入れ、4を漉しながら加えて滑らかになるまでよく混ぜる→冷蔵庫で一晩放置
- Bをミキサーに入れてよく混ぜ、無塩バターを加えてバターがバラバラになるまで混ぜる
- 7を手でこねてひとまとまりにする→30分間冷蔵庫で寝かせる
- 作業台に打ち粉をし、8を取り出してめん棒で厚さ4mmになるようにのし、型抜きする
- クッキングシートを敷いた天板に9を並べ、スチコン【設定1】で加熱する
- 加熱終了後、粗熱が取れたらガナッシュを絞り、クッキーを乗せて完成

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

・ガナッシュのグラニュー糖は3回目の投入からヘラで優しく混ぜる

