

STANDARD RECIPE

YOKOYAMA FLOUR MILLING Co., l t d

ブルドネージュ (スノーボールクッキー)

[標準配合]

原料名	%
アンファンネージュ	70
アーモンドプードル	30
無塩バター	55
粉砂糖	30
粉砂糖 (仕上げ用)	適量



[標準工程]

1. バターをクリーム状になるまでよく混ぜる。
2. 粉砂糖を加えよく混ぜ合わせる。
3. 篩った小麦粉、アーモンドプードルを加えて切混ぜながらまとめる。
4. 10g 程度に生地を丸め、ベーキングシートを敷いた天板に並べる。
5. 上火 185℃ 下火 170℃ で 13 分焼成 (下火弱め)。
6. 粗熱が取れたら粉砂糖をまぶし仕上げる。

[備考]

横山製粉株式会社

札幌市白石区平和通5丁目南2番1号
(011) - 864 - 2222