

「クッキー」について学んだこと

～目的～

クッキーの製造を通して焼き菓子の基本を学ぶ。

1年食品科学科
 平井 増永
 明瀬 吉中
 中島 山下

～材料(2人分)～

- 強力粉(140g) ・ マーガリン(100g) ・ 上白糖(50g)
- 卵(6g) ・ バニラエッセンス少々

～器具～

- 30cmボール(1) ・ 容器(3) ・ ホイッパー(1) ・ ゴムへり ・ 粉ふるい(1)
- 天板(1) ・ オーブンシート(1) ・ 絞り袋(1) ・ 口金(1)

～作り方～

- ① ボウルにマーガリンを計量する。
- ② 各材料を容器に軽量する。
- ③ マーガリンの入ったボウルをホイッパーでクリーム状になるまで混ぜる。
- ④ ボウルに上白糖を2回に分けて入れ、上白糖の粒がなくなるまで混ぜる。
 ※生地の色が白っぽくなる。
- ⑤ ボウルに全卵少量ずつ加える。
 ※全卵は水分を多く含むため全卵の量が多いと分離してしまいます。
- ⑥ 強力粉をふるいながら加え、切るように粉っぽさなくなるまで混ぜる。
- ⑦ 生地がまとまったら、手でまとめて成形する。一つ6g
- ⑧ 180℃のオーブンで10～12分ほど焼成する。



ビスケットとクッキーの違いとは?

ビスケットは油脂分が少なく平型で比較的大きい。
 クッキーは油脂分が多く含まれ、リッチな味である。
 クッキーの種類
 ・ チョコブルトンヌ ・ キリアンフェリー
 ・ マンデルブロート ・ バニラブレツェル
 ・ フェイル ・ ジガレット ・ マカロンなど

<感想>

- クッキーを作る過程で分離しないようにするほど工夫をこらして作れたので良かったです。
- 初めての実習で緊張していたけれど、班の人達と協力して作ることで主役がよかったです。
- 美味しかったです。
- クッキーの製造を通して実習室の掃除も学べたので良かったです。