

# 糖質 50%&砂糖 50%オフ クッキー

原材料名		Control	No. 1
<b>NOVELOSE® 8490</b>			<b>22</b>
<b>NATIONAL® 912</b>			<b>2</b>
薄力粉	粉類	49.5	17.5
ベーキングパウダー		0.5	0.5
<b>PureCircle Alpha02</b>			<b>0.02</b>
ポリデキストロース	糖類		16.98
グラニュー糖		20	10
無塩バター		19.9	19.9
バニラフレーバー	油脂	0.1	0.1
全卵	液体類	10	11
<b>合計</b>		<b>100.0</b>	<b>100.0</b>

## 製造工程

1. 粉類を篩っておく。無塩バターを室温にもどす。
2. 油脂と卵をボウルに入れ混合する（キッチンエイド、ピーター、速度 2、1 分）
3. 糖類をボウルに入れ混合する（キッチンエイド、速度 6、2 分）
4. 篩過しておいた粉類を加えヘラで混合する
5. 生地を冷蔵庫へ入れ 30 分以上静置する
6. 5 mm に伸ばし型抜きする
7. オーブンで 13 分焼成。（上 180℃、下 160℃、火力 3）

PROTOTYPE FORMULATION: AT/JPN

上記の情報は貴社／貴殿の考慮、調査および独自の検証の目的のために限定して提供されるものです。この情報を利用するか、あるいは、どのように利用するかは貴社／貴殿の判断に委ねられます。Ingredion グループは上記に含まれる情報の正確性もしくは完全性、または、Ingredion グループの商品の貴社／貴殿の特定の使用目的への適合性について何ら保証するものではありません。さらに、権利侵害がないこと、市場性または特定の目的への適合性に関する明示または黙示の保証は、ここに否定されるものとします。Ingredion グループは、前記に関し生じたまたは関連する責任または損害についていかなる責任も負わないものとします。

上記製品上の商標、INGREDION の商標およびロゴは、Ingredion グループの商標です。すべての内容は適用ある著作権法および国際条約により保護されています。All rights reserved. All contents copyright © 2012.

イングレディオン・ジャパン株式会社  
〒105-0004  
東京都港区新橋 3-5-10 新三ビル 2F  
t: 03 3504 9690

<http://www.ingredion.jp/>