

DL-6367
2層デザインチョコ&クッキー9個取(ハート)



品 質 表 示	
型	シリコンゴム (耐熱温度200度) (耐冷温度-40度)
抜き型	ステンレススチール
満水容量:20ml(1個分)	

クッキー (約 50 個分)

- <材料> 無塩バター…120g 砂糖…80g 卵黄…2 個 薄力粉…180g ベーキングパウダー…小さじ 1/2 バニラオイル…適量
- <作り方>
- 1) ボウルにバターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜ、砂糖を加えて、白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
 - 2) 卵黄、バニラオイルを加えて、さらによく混ぜ、いっしょによくふるった薄力粉、ベーキングパウダーを加えてさっくり混ぜ合わせる。
 - 3) 生地をラップに包んで平らにし、冷蔵庫で 2 時間以上寝かせる。
 - 4) 生地を冷蔵庫から出してもみほぐし、強力粉（分量外）をふるった台の上にのせ、めん棒で約 3 ミリの厚さにのぼす。抜き型に強力粉（分量外）をまぶしながら生地を抜く。
 - 5) 紙を敷いた天板に並べ、170 度に予熱したオーブンで約 15 分焼く。

チョコレート (1シート分)

- <材料> 製菓用チョコレート……100g
- <下準備>
- 型やボウル、器具に水分や汚れがないようきれいにしておきます。
- <作り方>
- 1) チョコレートは包丁等で細かくし、ボウルに入れて 60 度の湯せんにかけてゆっくり溶かします。（チョコレートの温度は 50 度以上にしないこと。）
 - 2) 別のボウルに水を入れ、(1) のボウルを重ね、チョコレートに空気や水が入らないように混ぜながら温度を 27 度まで下げます。
 - 3) 再びボウルを湯せんにかけて 30～32 度まで上げます。
 - 4) 型に (3) のチョコレートを流し込みます。
※流す量は型の半分強を目安に入れてください。
 - 5) 市販のクッキーや上記の手作りクッキーを、流したチョコレートに沈み込ませ（右図参照）冷蔵庫で冷やし固めます。
 - 6) 冷蔵庫から出してすぐに型から外します。



取り扱い上の注意

- [型]
- 製菓用のチョコレート型です。他の用途には使用しないでください。
 - 電子レンジに使用できません。
 - 火のそばに置かないでください。変形、変色の原因になります。
 - 内容物を取り出す際、補助具を使用する場合はナイフ等を避け、木製かプラスチック製のものを使用してください。
 - 先の鋭い刃物等にふれないように注意してください。傷や破損の原因になります。
 - 初期状態では、シリコンゴム特有の臭いのすることがありますが、徐々に弱くなってきます。衛生上の心配はありません。

- [抜き型]
- 洗う時は端部に十分注意してください。

お手入れ方法

- 初めて使用する時は食器用洗剤でよく洗ってください。
- 使用後は柔らかい布かスポンジに洗剤を付けてよく洗い、水分を拭き取ってから収納してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器に使用できます（家庭用）。



万一品質に不具合がありました時は、
現品を包装ごと弊社までお送りください。
代品と送料を送らせていただきます。

輸入発売元
貝印株式会社
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5
お客様相談室 電話 (03) 3862-6410
受付時間 9:00～12:00・13:00～17:00
(土・日・祝日を除く)
<http://www.kai-group.com>
MADE IN CHINA

