

チュイル [Sクラス専用]

合計加熱調理時間 約 **10**分

[1人分：35kcal/ 食塩相当量：0.0 g]

サクッと軽い食感が楽しい！
デザートに合わせても相性抜群のクッキーです。



材料 (36枚分)

卵白	3個
粉糖	100g
薄力粉 (ふるう)	100g
溶かしバター	60g
バニラエッセンス	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

36枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	5分	180℃	無風

作り方

- 卵白と粉糖を泡立て、薄力粉を加えて軽く混ぜる。
- 1に溶かしバター、バニラエッセンスを加え混ぜ、冷蔵庫で30分休ませる。
- 20mmのホテルパン3枚にクッキングシートを敷き、ホテルパン1枚に対して生地を絞り袋で12個絞り、パレットナイフを使って6cmの円形に薄く広げる。
- 【設定1】で予熱後、加熱する。
- 熱いうちにクッキングシートからはがし、麺棒にのせてカーブさせる。

調理ポイント ◆カーブさせるときは熱いので、やけどに気をつけること。