

ミルクプロテインクッキー

【★ 前田商店取扱商品】

材料 14個(1窯)分 ■ 1個あたり使用量：35g
■ 1個あたりタンパク質量：5.1g
■ 歩留まり：100%

【1】

★コールマン 発酵無塩バター 120 g
A 洗双糖 40 g
塩 1 g
グラニュー糖 30 g
転化糖 35 g

【2】

オレンジゼスト 3 g
全卵 60 g

【3】

薄力粉 70 g
★ミルクプロテインパウダー 60 g
ベーキングパウダー 1 g

【4】

★VHP チップチョコ V7500 37.8% 90 g



【製法】 オープン設定 1:165℃ 10分 / 2:165℃ 5分

- ① 柔らかくした無塩バターに、Aを入れて混ぜる。
- ② ②の材料を少しずつ入れ混ぜ合わせる。
- ③ ③の材料を入れて混ぜ、ひと塊になるまで混ぜる。
- ④ ④VHP チップチョコを入れて均等になるまで混ぜる。
- ⑤ 35g/1個に分割し、成形する。
- ⑥ 165℃のオープンで約10分焼き、縁に色が付き始めたら上げる。
様子を見て焼きが弱いようなら、165℃で5分程度を目安に追加で焼く。

ポイント

小麦粉を半量「ミルクプロテインパウダー」に置き換えるだけで、今あるお菓子を、たんぱく質の摂れるお菓子として提案が可能になります。こちらのレシピでは、同量の一般的なクッキーと比較し、約3倍のたんぱく質を摂取できます。
パウダータイプなので、手軽に置き換えが可能で、クッキーのレシピでは作業性にも影響なくお作りいただけます。
ミルクプロテインなので、ミルク感をプラスすることもできます。

CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD. 株式会社 前田商店

■ 本社：大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店：東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階

■ 札幌 OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL：06-6762-1991 FAX：06-6762-6780

TEL：03-6429-4050 FAX：03-6429-4051

TEL：090-6321-3476 FAX：011-588-6410

HP



Instagram

