

チーズスティック

Cheese sticks



材料 24cm ボール

無塩バター	90g
グラニュー糖	15g
塩	2g
全卵	18g
生クリーム42%	20g
薄力粉	115g
粉チーズ	55g
黒コショウ	1g

作り方

- 1 24cmボールにバターを入れ、ホイッパーで柔らかくポマード状にする。
- 2 グラニュー糖、塩、コショウを加えて混ぜる。
- 3 全卵をほぐしたものを2回に分けて、その都度しっかりまぜる。
- 4 生クリームを3回に分けてまぜる。
- 5 粉チーズ（エダムチーズパウダー）を加え、ホイッパーでまぜる。
- 6 ふるった粉を入れ、ゴムベラでまぜる。
- 7 #8の丸口金を絞り袋にセットする。
- 8 クッキングシートを敷いた天板を用意。
- 9 1本 8cmに絞っていく。
- 10 カードで先端の形を整える
- 11 170℃～ 18分焼く（10分くらいで反転させる）

