

- 2 - 3 エゴマクッキー

食品学科 調理学研究室 吉田光一

福島県塙町の特産品であるエゴマ、及びそば粉を使用した新商品を開発することを目的に、クッキー、シュークリームへのエゴマ及びそば粉添加を試作し、その商品化への一歩となるよう提案をした。

この提案のうち、クッキーは農産物組合女性部研修（12月8日）でも実施した。

資料 3

アソーテットクッキー		
アソーテオクッキー		
A・パートシュクレ バター（室温） 120g 砂糖 150g 塩 ひとつまみ 重曹 1/3t 水 1t ※溶いておく バニラオイル 少々 卵 1個 薄力粉 240g B・トッピング ・エゴマ(ホール) 粉の5% ・エゴマ(ホール) 粉の10% 塗り卵（全卵） 適量	① ボールにバターを入れ、スパテラでボマード状になるまで柔らかくする。 塩、砂糖を少しずつ加え白っぽくなるまですり混ぜる。 重曹を水に溶いて入れ、バニラオイルも加えて混ぜる。 卵を割りまぐし、何回かに分けて少しずつ加える。 ※水物なので一度に入れると混ぜりにくい。 氷にあててしめる。 粉をふるい入れ、エゴマも加える。 生地の粉気がなくなるまで練らないように混ぜる。 ※練ってグルテンを出すと、サクサク感がなくなってしまうので注意。 ② 打ち粉をしながら生地をまとめて、12等分し、成型する。 ③ 紙を敷いた天板に並べて焼く。 180℃に予熱したオーブンで約12分焼く。	

Butter cokie		
バタークッキー		
A・パートシュクレ （20枚分） バター 120g 砂糖 85g 塩 ひとつまみ 卵黄 2個 バニラオイル 少々 薄力粉 180g B・P 1/2t ・エゴマ(ホール) 粉の5% ・エゴマ(ホール) 粉の10% ※バターは室温に戻しておく。	① ボールにバターを入れスパテラで柔らかくし、砂糖と塩を加えよくすり混ぜる。 ② 卵黄を少しずつ加えてクリーム状にし、バニラオイルを入れて混ぜる。 ③ 粉類を合わせてふるい、練らないようにさっくりと混ぜる。 ④ 冷蔵庫で少し休め、生地を締める。 ⑤ 台の上で軽くこねまとめ、麺棒で2~3mm厚に伸ばし、フォークで表面に模様をつけて型で抜く。 ⑥ 紙を敷いた天板に乗せて焼く。 ※ 170~175℃のオーブンで16分位	

注意) 両方ともバターは無塩バターを使用しています。

エゴマの使用量は薄力粉に対して5~10%と幅を持たせていますので、好みで変えてください。