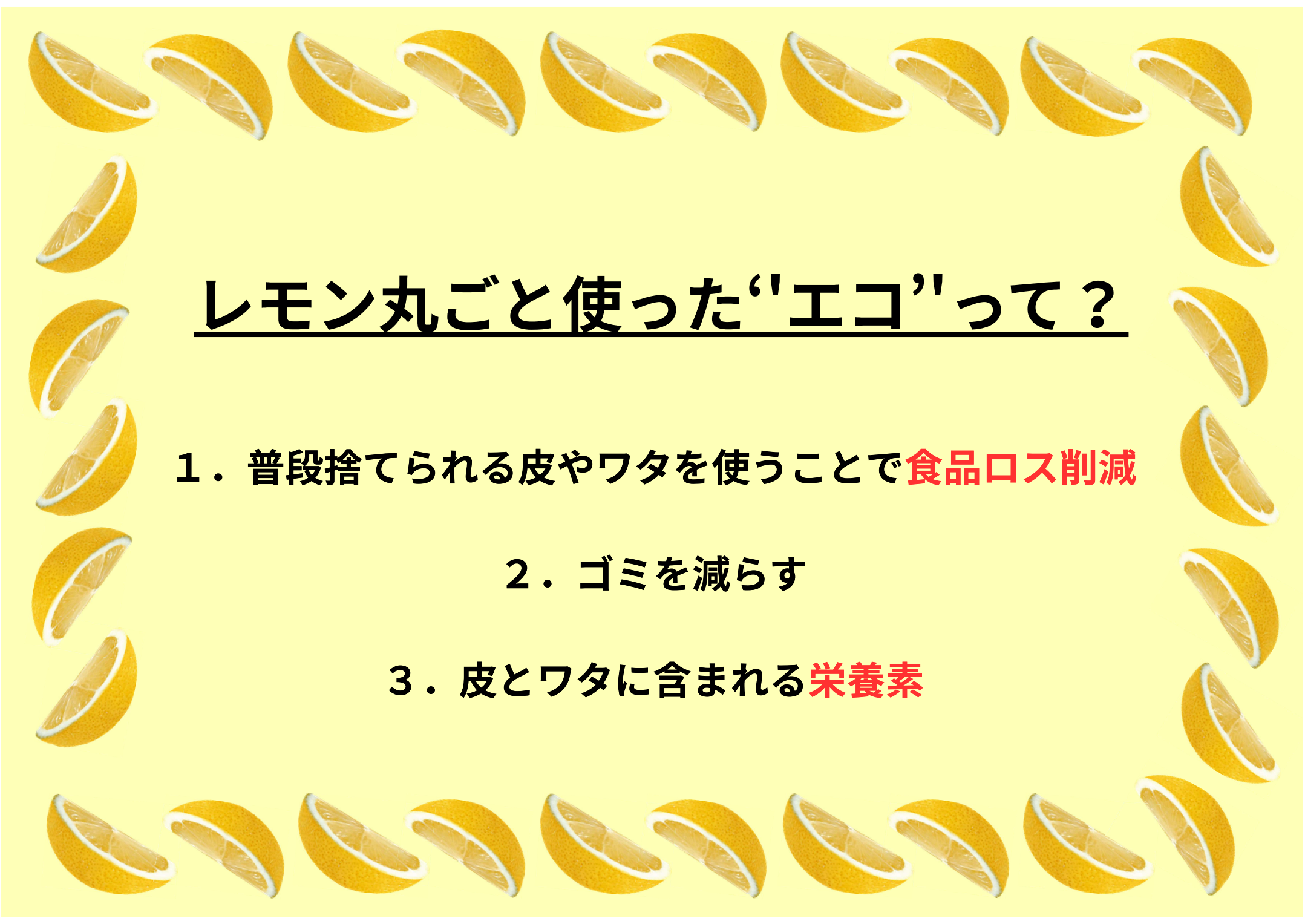


レモン丸ごと!?
クッキーサンド🍪🍋



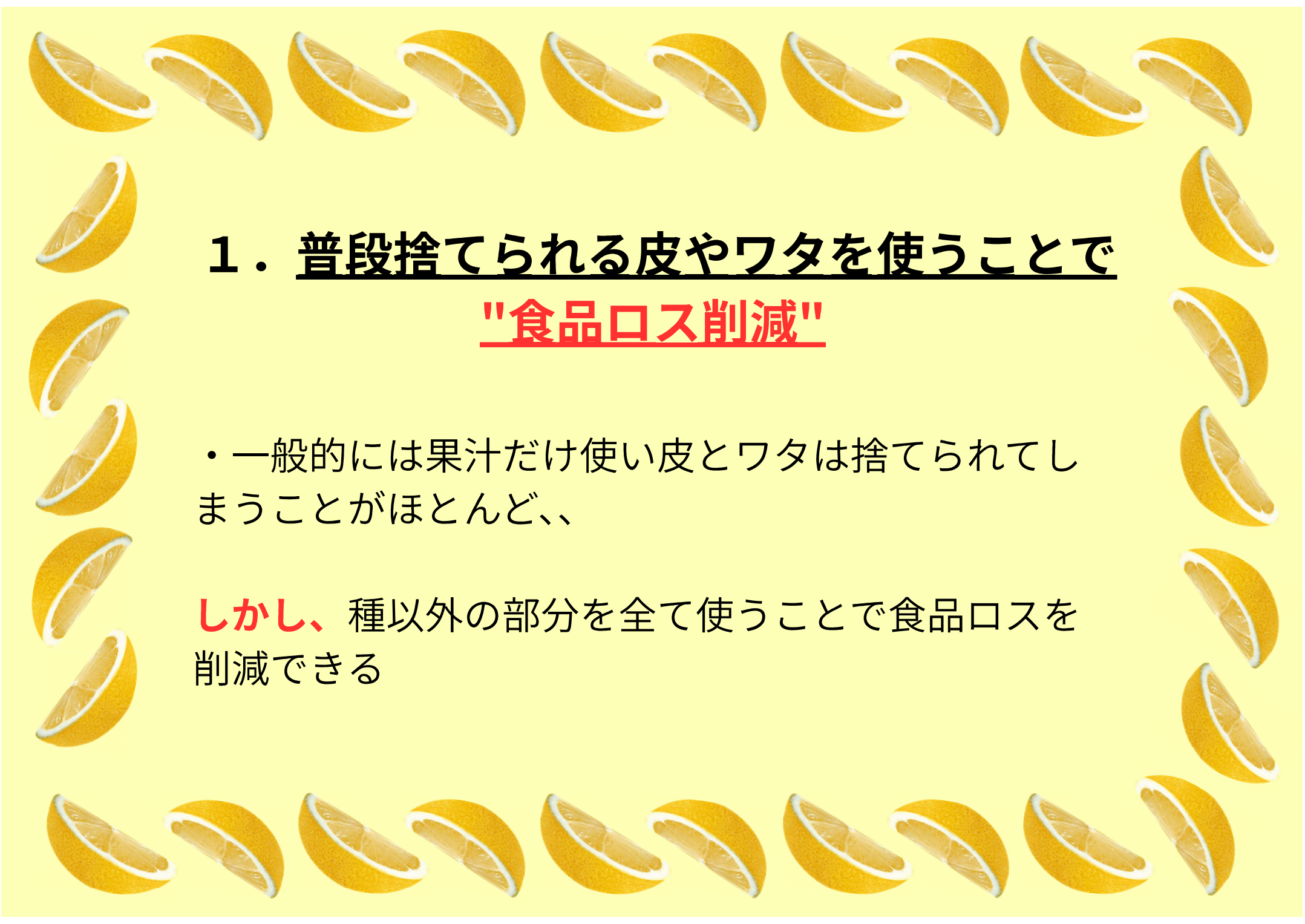


レモン丸ごと使った‘'エコ’'って？

1. 普段捨てられる皮やワタを使うことで**食品ロス削減**

2. ゴミを減らす

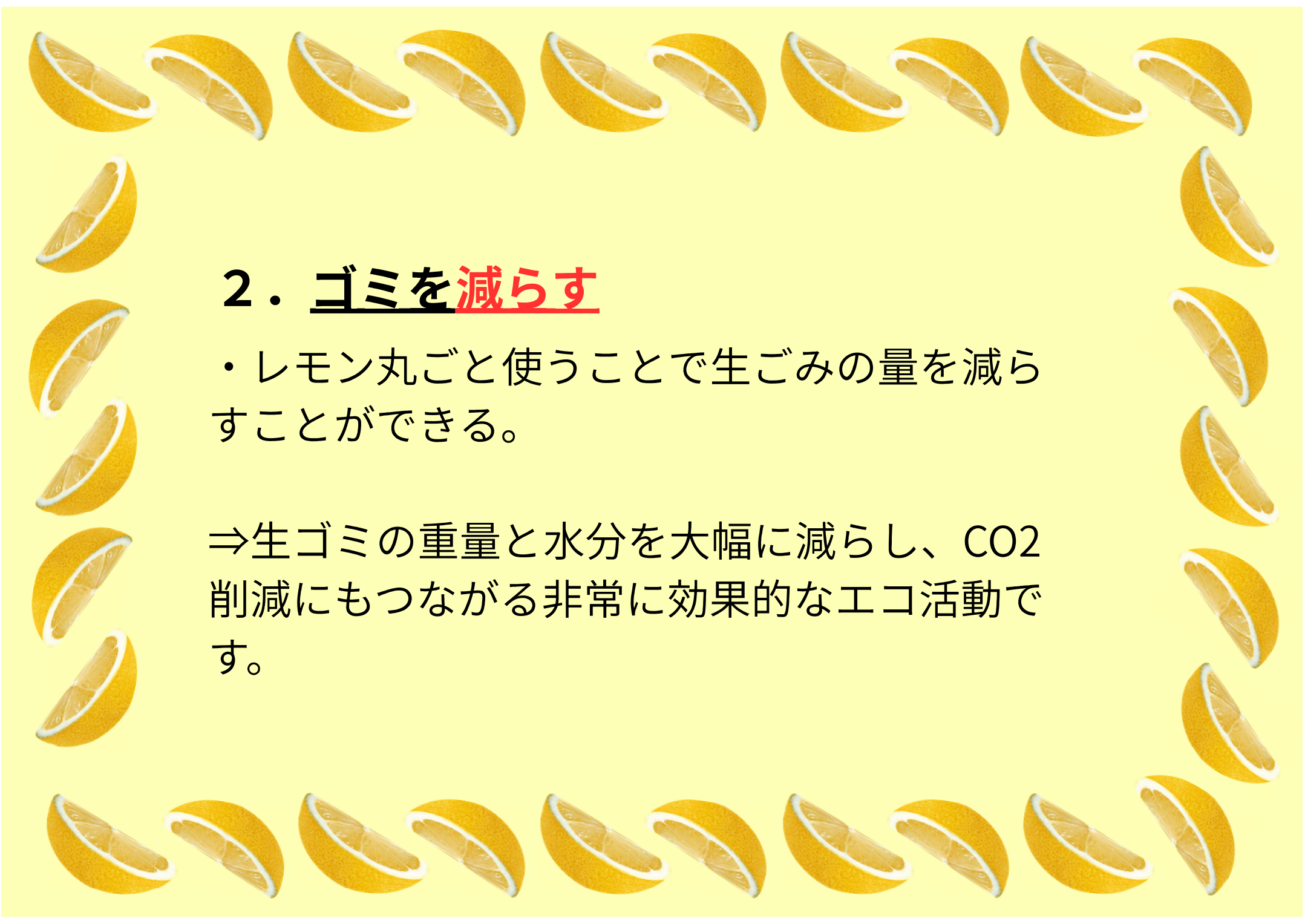
3. 皮とワタに含まれる**栄養素**



1. 普段捨てられる皮やワタを使うことで "食品ロス削減"

- ・一般的には果汁だけ使い皮とワタは捨てられてしまうことがほとんど、

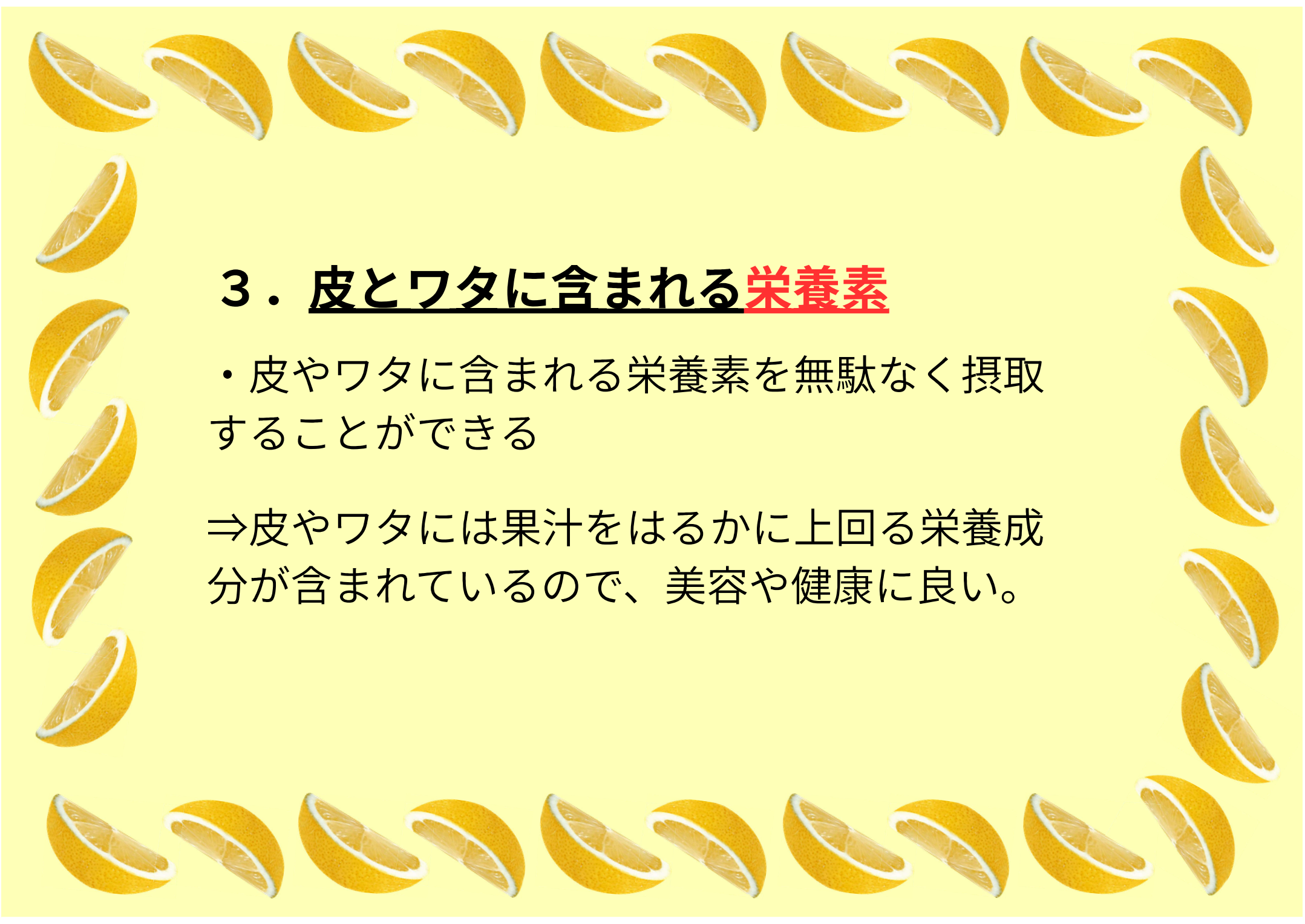
しかし、種以外の部分を全て使うことで食品ロスを削減できる



2. ゴミを減らす

- ・レモン丸ごと使うことで生ごみの量を減らすことができる。

⇒生ゴミの重量と水分を大幅に減らし、CO2削減にもつながる非常に効果的なエコ活動です。



3. 皮とワタに含まれる栄養素

- ・皮やワタに含まれる栄養素を無駄なく摂取することができる

⇒皮やワタには果汁をはるかに上回る栄養成分が含まれているので、美容や健康に良い。

A decorative border of orange slices surrounds the central text area.

〈材料 17セット分〉

○クッキー生地

- ・バター 100g
- ・粉糖 70g
- ・全卵 30g
- ・塩 2g
- ・アーモンドプードル 60g
- ・薄力粉 160g
- ・バニラのさや 適量

○レモンクリーム

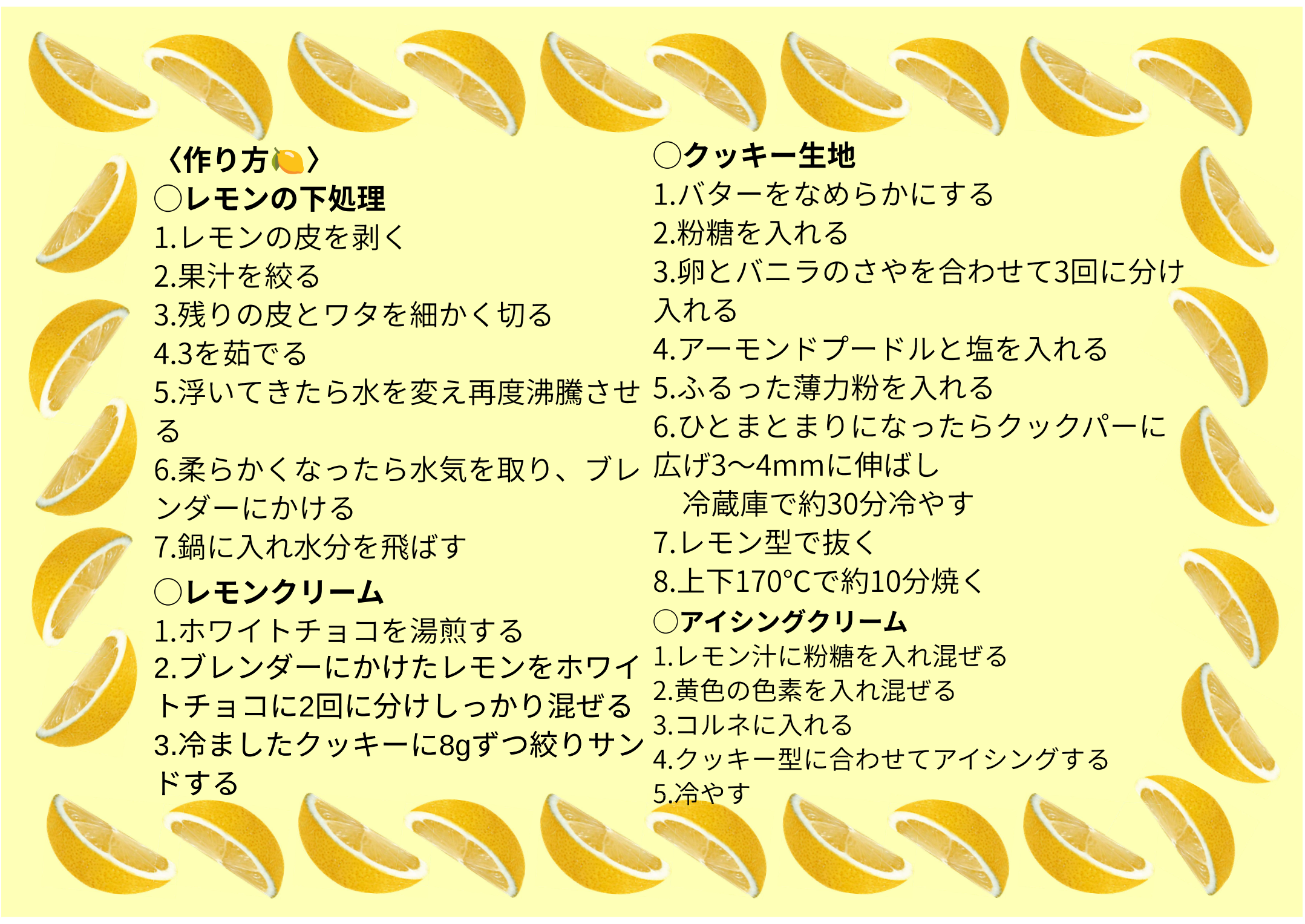
- ・レモン（汁以外） 一個
- ・ホワイトチョコ 200g

○アイシングクリーム

- ・レモン汁 20g
- ・粉糖 130g
- ・色素（黄）

含まれているアレルゲン

卵・乳・小麦・アーモンド



〈作り方〉

○レモンの下処理

- 1.レモンの皮を剥く
- 2.果汁を絞る
- 3.残りの皮とワタを細かく切る
- 4.3を茹でる
- 5.浮いてきたら水を変え再度沸騰させる
- 6.柔らかくなったら水気を取り、ブレンダーにかける
- 7.鍋に入れ水分を飛ばす

○レモンクリーム

- 1.ホワイトチョコを湯煎する
- 2.ブレンダーにかけたレモンをホワイトチョコに2回に分けしっかり混ぜる
- 3.冷ましたクッキーに8gずつ絞りサンドする

○クッキー生地

- 1.バターをなめらかにする
- 2.粉糖を入れる
- 3.卵とバニラのさやを合わせて3回に分け入れる
- 4.アーモンドプードルと塩を入れる
- 5.ふるった薄力粉を入れる
- 6.ひとまとまりになったらクックパーに広げ3~4mmに伸ばし
冷蔵庫で約30分冷やす
- 7.レモン型で抜く
- 8.上下170℃で約10分焼く

○アイシングクリーム

- 1.レモン汁に粉糖を入れ混ぜる
- 2.黄色の色素を入れ混ぜる
- 3.コルネに入れる
- 4.クッキー型に合わせてアイシングする
- 5.冷やす

レモン型の作り方（牛乳パックでクッキー型）

※2番の4本のうち、1本を使用します

① 切る

牛乳パックの帯を
1本切り取る。



② 曲げる

両端を少し尖らせ、
中央をふくらませる
ように形を整える。



③ 固定する

重なる部分をテープや
ホチキスで留めて、
しっかり固定する。



④ 完成

レモンの形のクッキー型
の完成！



★ 上から見た図



★ 横から見た図



★ 使用イメージ



ポイント

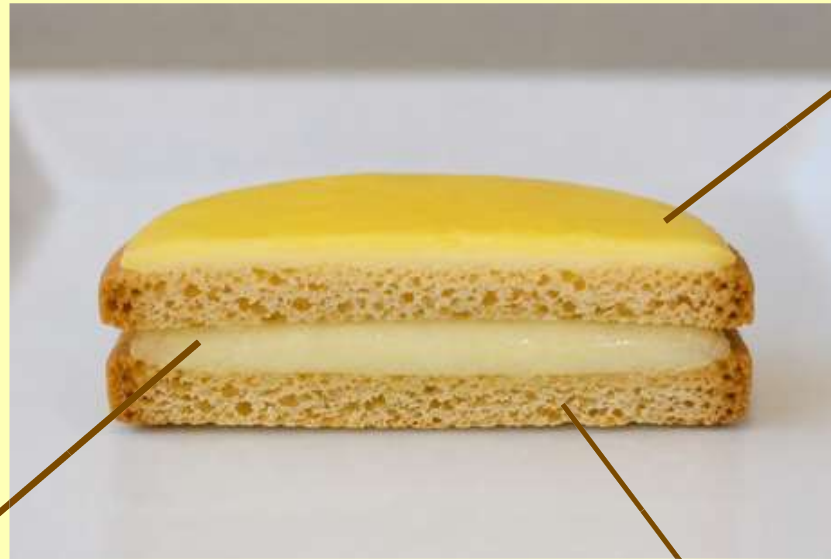
- ・ 左右をふくらませ、上下を少しとがらせるとレモンらしい形になります。
- ・ 丸すぎず、細長い楕円にするのがコツ！
- ・ 牛乳パックはしっかりしているので、型崩れせずクッキーをきれいに抜けます。

できあがりイメージ



レモン本来の爽やかさを感じられる
レモンクッキーサンド🍋

レモンの果汁を使った
アイシング



レモンの皮とワタを使った
レモンクリーム

バニラ香るサクサククッキー

【原価[※]】

・バター	100g	149円
・粉糖	70g	53.2円
・卵	30g	9.3円
・塩	2g	0.22円
・AP	60g	168円
・薄力粉	160g	40円
・バニラのさや		
・レモン（皮・実）	100g	83.1円
・ホワイトチョコ	200g	550円
・レモン（果汁）	20g	16.6円
・粉糖	130g	98.8円

(1セット分)

クッキー：419.7円 → 24.6円

ガナッシュ：633円 → 37.2円

アイシング：115.4円 → 6.7円

17セット⇒1168円

1セット⇒**69円**



レモンを最後まで、美味しく



ご清聴ありがとうございました ♪