

ココナッツボール

430×320天板 40-50個
30g



温度設定

デッキオープン		
温度	熱量調整	時間
160℃	①	20分
160℃	①	

※ダンパー開

コンベクションオープン		
温度	風量	時間
160℃	弱	20分

※ダンパー開

材料(25個分)

無塩バター	100 g	
コンデンスミルク	140 g	
豆乳	30 g	
ハチミツ	30 g	
薄力粉	160 g	
ココナッツパウダー (軽くロースト)	140 g	
ココナッツファイン (軽くロースト)	200 g	

作業手順

- ① 鍋にバター・コンデンスミルク・豆乳・ハチミツを入れ火に掛ける
- ② 生地全体がもったりしてきたら、火からおろし粗熱を取る
- ③ 生地に、粉・ココナッツパウダーを加え良く混ぜる
- ④ 最後にココナッツファインを加え良く混ぜる
- ⑤ 生地をスプーンで軽くすくい取り、天板に並べて行く
- ⑥ 低温で、あまり色を付けないように焼成をしていく

調理のポイント

- ・ ココナッツは脂分が多く火が入りにくいので、必ずローストしておく
- ・ 焼成時は敷き紙やベーキングシートを使うと良い