

# アヤマラサキクッキー

## 《配合》

配合原料	使用量	備考
無塩バター	100g	
砂糖	50g	
卵	1個	
薄力粉	100g	
※アヤマラサキパウダー	2~5g	
※コロイドカラーレッド椿	1g	

※当社商品

## 《製造工程》

- ①バターと砂糖をクリーム状になるまで混ぜ合わせる。
- ②①へ卵を入れ、混ぜ合わせる。
- ③②へ薄力粉とアヤマラサキパウダーを混ぜた物を3回に分けて混ぜ合わせる。
- ④着色料(レッド椿)にてお好みの色調に着色する。  
(使用上の注意:例・予め75℃以上の温湯で10%液を作り冷却液を使用、上記配合の場合10ccご使用ください。)
- ⑤冷蔵庫で30分くらい生地を休ませて型などで抜いて、天板に乗せて160℃、10~15分焼成。

日本コロイド株式会社  
NIPPON COLLOID CO.,LTD

本社 〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24  
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044  
札幌営業所 〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条一丁目六番一号  
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567  
中部連絡所 〒509-0145 岐阜県各務原市鵜沼朝日町4-191-7  
Tel: 058-385-4354 Fax: 058-385-4354  
茨城工場 〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883