

乾燥卵白のメレンゲクッキー

<https://youtu.be/fASgSjPWdKA>

富澤商店

【材料】40個

乾燥卵白 8.2g

水 57g (乾燥卵白の7倍)

グラニュー糖 56g

ストロベリーパウダー 1.0g

1. 水に乾燥卵白を溶かす。(かき混ぜて10分置いてから溶かす)
2. グラニュー糖の1/3を入れてミキサーでミキシング(スピード5)
3. 泡状になり白っぽくなったら更にグラニュー糖の1/3を入れてミキサーでミキシング(スピード5)
4. ミキサーから落ちなくなり角が延びるようになったら更にグラニュー糖の1/3を入れてミキサーでミキシング(最後はスピード5)
5. 筋が残り、もこもこした状態になればスピードを1に落としてミキシング
6. 短い角が立つようになったらミキシング終了
7. 半分(33g)に分けて、ストロベリーパウダーを茶漉しで振るって入れゴムベラで混ぜる。
8. 食紅を入れゴムベラで混ぜる
9. 絞り袋に適当な口金を付け、メレンゲを入れる
10. 天板にクッキングシートを敷き、3~4cmの大きさに絞り出す
11. 100℃に予熱したオーブンで120分焼く。オーブンの中で冷やす

ココア

卵白 82i

グラニュー糖 72i

粉糖 82i → 少なく？

ココアパウダー 7i

粉糖とココアパウダーは茶こしでふるって半分ずつ入れて混ぜる

抹茶

卵白 57i

グラニュー糖 52i

抹茶 4i 茶こしでふるう 319

青と黄色の色素で緑を作る

メレンゲは短い角がピンと立つように泡立てる