

無印良品 自分でつくる
生地からつくる ヘクセンハウス

●名称:製菓材料●原材料名:【クッキーミックス】小麦粉(国内製造)、砂糖、脱脂粉乳、食塩/乳化剤、膨脹剤、香料、(一部に小麦・乳成分を含む)、【粉糖】砂糖(国内製造)、でん粉、【砂糖菓子(サンタ)】砂糖(国内製造)、コーンスターチ、でん粉、水、あめ、ゼラチン/着色料【コチニール、クチナシ、カカオ】、(一部にゼラチンを含む)、【ココアパウダー】ココアパウダー(国内製造、オランダ製造)、【抹茶】緑茶(京都府)●内容量:508.6g(クッキーミックス390g、粉糖100g、砂糖菓子(サンタ)8.6g、ココアパウダー8g、抹茶2g)●賞味期限:天面に記載(開封前)●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

製造所 クッキーミックス:日東富士製粉株式会社
埼玉工場 埼玉県熊谷市御機町分庫
811-11
加工所 粉糖、ココアパウダー、抹茶:株式会社
DNP包装 本社工場 東京都北区
赤羽南2-10-25
砂糖菓子(サンタ):株式会社金久
盛岡営業所 岩手県盛岡市東見前
6-60-1

本品に含まれるアレルギー

小麦	乳成分	ゼラチン
wheat	milk	gelatin

くろみ・卵を含む製品と共通の設備で製造していますので、ご注意ください。

栄養成分表示(1箱508.6g当たり)

エネルギー	1875kcal
たんぱく質	41.7g
脂質	9.7g
炭水化物	405.4g
食塩相当量	1.2g

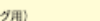
この表示値は、目安です。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画
お客様相談室電話 0120-14-6404
www.muji.com

自分でつくる 生地からつくる ヘクセンハウス(1台分)

◎セット内容

原料	 クッキーミックス 390g	 粉糖(アイシング用) 100g	 ココアパウダー 8g	 抹茶 2g	
付属品	 型紙	 絞り袋	 つくり方テキスト	 砂糖菓子(サンタ)	 生地を伸ばす際の めやすの目盛り

◎用意する材料

砂糖(生地用) 130g
食塩不使用バター 60g
(有塩バターを使うと少し塩味が増します。)
牛乳 92.5ml(プレーン生地用 80ml、ココア生地用 10ml(小さじ2)、
抹茶生地用 2.5ml(小さじ1/2))
卵(MまたはL玉) 1個
水 5ml(小さじ1)
レモン汁 数滴

◎使用する道具

オーブン
ボウル(大4個、小1個)
泡立て器
ゴムベラ
めん棒(生地を伸ばす棒)
はけ
オープン用シート

◎はじめる前に

- 用意する材料はあらかじめ計量しておきます。
- 型紙を線に沿ってはさみで切ります。(大きき見本は切りません。)
- 牛乳を室温に戻しておきます。
- 卵を卵黄と卵白に分けておきます。
- バターを耐熱容器に入れ、軽くラップをかけて、電子レンジで溶かします(目安 500W50秒)。

◎つくり方

【クッキー生地をつくります】

- ① ボウル(大)に溶かしバター、牛乳80ml、砂糖を加え、砂糖のざらつきがなくなるまで泡立て器で混ぜます。(目安30回程度)
- ② ①にクッキーミックスを加え、ゴムベラで生地を混ぜ合わせた後、粉っぽさがなくなるまで軽く手でこね、ココア生地用160g、抹茶生地用50gを別のボウル(大)に取り分けます。
- ③ 【ココア生地】ココア用の生地160gにココアパウダー、牛乳10ml(小さじ2)を入れてゴムベラで混ぜ合わせた後、さらに手でこねてひとつにまとめます。
- ④ 【抹茶生地】抹茶用の生地50gに抹茶、牛乳2.5ml(小さじ1/2)を入れて、ゴムベラで混ぜ合わせた後、さらに手でこねてひとつにまとめます。
- ⑤ 【プレーン生地】②の残りの生地を手でこねてひとつにまとめます。
- ⑥ それぞれの生地をラップではさみ、めん棒で厚さ約4mmに均一に伸ばします。
生地の大きさの目安
プレーン生地:直径約18cmの円状を1枚、約20×20cmの四角を1枚
ココア生地:約10×24cmの四角を1枚
抹茶生地:約7×12cmの四角を1枚
ラップに挟んだまま平らな状態で冷凍庫で約15分冷やします。(4枚重ねて冷凍しても問題ありません)

【アイシングをつくります】

- ⑦ 卵白は溶きほぐし、小さじ1杯分を取り分けておきます。
- ⑧ 粉糖100gのうち大さじ1を固さ調整用に取り分けておきます。
- ⑨ 大さじ1杯分の卵白をボウル(大)に入れ、⑧の残りの粉糖を加えます。泡立て器でよく混ぜ、仕上げにレモン汁を1〜2滴加えます。
※アイシングがやわらかいと組み立てにくくなりますので十分ご注意ください。

固さの目安:泡立て器ですくい、垂らした生地の跡がしっかりと残る状態。

ゆるい場合:取り分けた粉糖を少量ずつ加え調整します。
固い場合:残りの卵白を小さじ1/2程度ずつ加え調整します。

- ⑩ ゴムベラを使い、絞り袋に入れて冷蔵庫に入れておきます。

【クッキーを焼きます】

- ⑪ オーブンから天板を取り出し、予熱として170℃に温めはじめます。取り出した天板にオープン用シートを敷きます。
- ⑫ 生地からラップをはずし、型紙を文字が読める面を上にしてクッキーの生地の上に置きます。(型紙が表裏逆だと、生地にくっつきやすくなります)型紙に従って数字の数だけ生地をナイフで切ります。やわらかく切りにくいとき:冷凍庫で再度冷やします。
固くて切りにくいとき:室温に少し置きます。
- ⑬ 卵黄に水を加え、スプーンで混ぜておきます。(つや出し用)
- ⑭ オープン用シートを敷いた天板の上に間隔をあけて並べ、つや出し用の卵黄をはけでクッキー生地の表面に塗り、170℃のオーブンで12〜20分焼きます。パーツによって焼き時間が異なりますので、つくり方テキストを参照してください。
- オープン用の機種やクッキーの生地の厚みにより焼き時間は多少異なります。
- ⑮ 焼きあがったら網などにのせて冷まします。

【組み立てます】

- つくり方テキストを参照して組み立ててください。
- 焼いたクッキーが割れてしまった場合は、アイシングを割れ目にくっつけて、つなぎ合わせ、完全に固まるまで乾かします。
- お早めにお召し上がりください。

(cm)
20

18

12

11

10

7

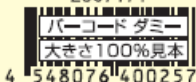
ご注意

- 製品の特性上、抹茶が退色することがありますが、品質には問題ありません。
- ココアパウダーは温度の差により油脂分が表面に溶け出して白くなることがありますが、お使いいただいても差しつかえありません。
- 製品の特性上、砂糖菓子(サンタ)に気泡が発生することがあります。
- 小さなお子様や、ご年配の方が砂糖菓子(サンタ)を召し上げる際は、喉に詰まらせないようにご注意ください。
- 本品の焼成は温度調節機能のあるオーブンをご使用ください。オーブントースターや電子レンジは使用しないでください。
- 開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いには避けてください。
- オープン、焼き上げたクッキーは熱いので、ヤケドにご注意ください。
- 絞り袋は再利用しないでください。
- 卵、牛乳の常温での長時間放置はお避けてください。
- 砂糖菓子(サンタ)は衝撃に弱く、壊れやすいので、取り扱いにはご注意ください。
- 個包装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。

絞り袋

原料樹脂	ポリエチレン
耐熱温度	80℃

2507171



めやすの目盛です。