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、膨張剤、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）】粉糖（砂糖、コーンスターチ）（国内製造）、ゼラチン、水あめ／着色料（ラック、アナトー、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（国産）●内容量：519g（クッキーミックス400g、粉糖100g、砂糖菓子（サンタ）9g、ココアパウダー8g、抹茶2g）●賞味期限：天面に記載●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
東京都豊島区東池袋4−26−3

加工所：株式会社トーショー
東京都足立区入谷9−17−6

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	乳成分 milk	ゼラチン gelatin

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519g当たり）	
エネルギー	1913kcal
たんぱく質	42.8g
脂質	9.9g
炭水化物	413.2g
食塩相当量	1.4g

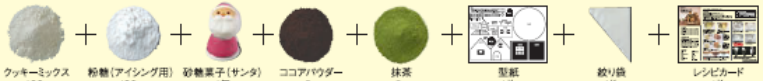
この表示値は、目安です。

万一商品に不都合な点がございましたら、下記お客様室又は、お買上げの店までお問い合わせください。お取り替えさせていただきます。

株式会社良品計画
お客様室電話 0120-14-6404
インターネットアドレス
http://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



クッキーミックス 400g ＋ 粉糖（アイシング用） 100g ＋ 砂糖菓子（サンタ） 1個 ＋ ココアパウダー 8g ＋ 抹茶 2g ＋ 型紙 1枚 ＋ 絞り袋 1枚 ＋ レシピカード 1枚

◎自分で用意する材料

砂糖 140g（生地用）／食塩不使用バター 60g（有塩バター、ケーキ用マーガリンでも可）／牛乳 92.5ml〔プレーン生地用 80ml、ココア生地用 小さじ2（10ml）、抹茶生地用 小さじ1/2（2.5ml）〕／卵（MまたはL玉） 1個〔卵黄（つや出し用）、卵白（アイシング用）〕／水 小さじ1（5ml）／レモン汁 数滴

※有塩バターを使用すると、食塩不使用バターでつくったものに比べて、多少塩辛く仕あがります。

◎使用する道具

オーブンレンジ／冷凍庫／冷蔵庫／ボウル（大4個、小1個）／耐熱容器／小皿／はかり／計量カップ／計量スプーン（大、小）／泡立て器／シリコーンスパチュラ（調理ベラ）／めん棒／網／スプーン／ナイフ（包丁）／はけ／はさみ／ラップ／オーブン用シート

箱の中に分かりやすい写真入りのレシピカードが入っています。

◎はじめる前に

- 自分で用意する材料はあらかじめ計量しておきます。
- 型紙を袋から取り出し、黒い線またはわくに従ってはさみで切ります。
- 牛乳を室温に戻しておきます。
- 卵を卵白と卵黄に分けておきます。卵黄には水を加え、スプーンで混ぜておきます。（つや出し用）
- 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）。
- オーブンの天板に合わせてオーブン用シートを用意しておきます。

◎つくり方

【クッキー生地をつくります】

① ボウル（大）に溶かしバターを入れ、砂糖（※セット内容の粉糖はアイシング用に使いますので、生地用の砂糖はご用意ください）を加えて、泡立て器で混ぜます。（目安10〜15回）

② 【プレーン生地】①にクッキーミックス、牛乳80mlを加え、シリコーンスパチュラ（調理ベラ）で生地を混ぜ合わせた後、さらに均一になるまで手で軽くこねます。

③ 【ココア生地】②のプレーン生地の1/4量をココア生地に使用します。別のボウル（大）にプレーン生地の1/4量とココアパウダー、牛乳小さじ2（10ml）を入れてシリコーンスパチュラ（調理ベラ）で混ぜ合わせた後、さらに手でこねてひとつにまとめココア生地をつくります。

④ 【抹茶生地】②のプレーン生地から50gを取り分け、抹茶生地に使用します。別のボウル（大）にプレーン生地50gと抹茶、牛乳小さじ1/2（2.5ml）を入れて、シリコーンスパチュラ（調理ベラ）で混ぜ合わせた後、さらに手でこねてひとつにまとめ抹茶生地をつくります。

⑤ 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（目安 プレーン生地：直径約21cmの円状を2枚、ココア生地：直径約19cmの円状を1枚、抹茶生地：直径約11cmの円状を1枚）。ラップに挟んだまま平らな状態で冷凍庫で15分冷やします。クッキー生地を冷やしている間にアイシングをつくります。

【アイシングをつくります】

⑥ 卵白（1個分）をボウル（小）に入れ、泡立て器で溶きほぐし、大さじ1杯分をボウル（大）にとっておきます。

⑦ セット内容の粉糖のうち大さじ1を小皿にとっておきます。

⑧ ⑥の卵白大さじ1杯分を入れたボウル（大）に⑦の残りの粉糖（小皿にとった大さじ1以外の粉糖）を入れ、泡立て器でよく混ぜます。
※卵白は1個分すべてを使わず、大さじ1杯分を使用してください。卵白1個分を使用しますと、アイシングがやわらかくなりすぎますのでご注意ください。

⑨ 硬い場合は卵白を小さじ1/2程度ずつ加え、やわらかすぎる場合は小皿にとっておいた粉糖（大さじ1）を少しずつ加えてください。

⑩ レモン汁を1〜2滴加えて混ぜ、泡立て器ですくったときにゆっくりと落ちるくらいの硬さにします。シリコーンスパチュラ（調理ベラ）を使い、絞り袋に入れて冷蔵庫に入れておきます。
※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。

【クッキーを焼きます】

⑪ オーブンから天板を取り出し、170℃に温めておきます。（予熱）

⑫ ラップを生地からはずし、黒い線またはわくに従って切った型紙を文字が読めるようにクッキーの生地の上に置き（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（包丁）で切ります。
※焼く前に、クッキー生地の両面にラップがついていないか確認してください。※生地がやわらかく、切りにくい場合は、再び冷凍庫で冷やしてください。余った生地はお好みの形にして焼いてください。

⑬ オーブン用シートを敷いた天板の上に間隔をあけて並べ、つや出し用の卵をはけでクッキー生地の表面に塗り、170℃のオーブンで10〜25分焼きます。パーツによって焼き時間が異なりますので、レシピカードのA〜Dを参照してください。
（●クッキー生地の厚みやオーブンの機種により焼き時間は多少異なります。）
焼きあがったら網に乗せてよく冷まします。

【組み立てます】

レシピカードを参照して組み立ててください。

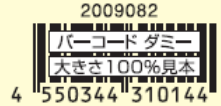
●焼いたクッキーが割れてしまった場合は、アイシングを割れ目にぬって、つなぎ合わせ、完全に固まるまで乾かします。
●お早めにお召し上がりください。

(cm)

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。
●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、お子様だけでの取り扱いは避けてください。
●オーブン、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ください。
●砂糖菓子（サンタ）は壊れやすいので、取り扱いにはご注意ください。
●砂糖菓子（サンタ）をそのまま飲み込むと、のどに詰まることがありますので、ご注意ください。
●個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。

2009082



めやすの目盛です。