

ステンドグラスクッキー

餡を入れてクッキーを焼き上げるときは、様子を見ながら時間を調節すると、きれいにできあがります。



【Seriaグッズ】

- プレーンクッキーミックス粉 100g 1袋
- KiraKiraSugars星4色ミックス 3g 1袋
- アラザンシルバー2ミリ 1袋
- KiraKiraSugarsハートピンク・イエローC 5g 1袋
- アイシングパウダー ホワイト 20g 1袋
- アイシングパウダー ピンク 20g 1袋
- アイシングパウダー パープル 20g 1袋
- アイシングパウダー グリーン 20g 1袋
- ファンシー抜型 2P 星型大・小 1セット
- ファンシー抜型 3P 丸大 1セット
- ファンシー抜型 2P 星、ハート 1セット
- ファンシー抜型 桜・菊 2P 1セット
- プチクッキー抜型 2P 星・ハート 1セット

【用意するもの】

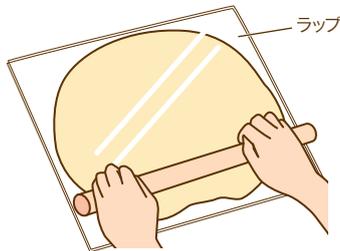
ココアクッキーミックス粉・無塩バター(無塩マーガリン)・卵(卵黄のみ)・牛乳・餡・ボウル・泡立て器・ゴムベラ・ラップフィルム・めん棒・抜き型・クッキングシート(アイシングコルネ用)・袋・ピンセット・つまようじ

【できあがりサイズ】

星型 縦:6.5cm 横:6.5cm 丸型大 直径:6cm
丸型小 直径:5cm

1 クッキーを作ります。

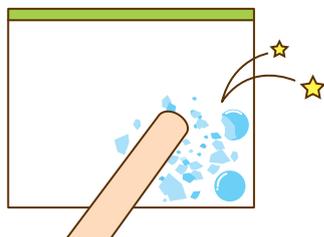
- 1 クッキーミックス粉のレシピに沿って、クッキーの生地を作ります。
生地をラップではさみ、めん棒で0.3~0.4cmの厚さに伸ばしたら冷蔵庫で約30分休ませます。



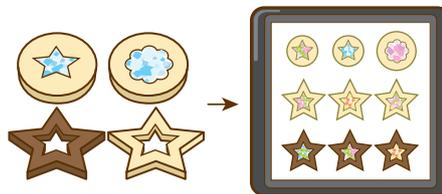
- 2 生地をお好みの型で抜き、さらに中を小さめの型で抜き、生地に穴をあけます。クッキングシートを敷いた天板に並べ、180℃のオーブンで8分焼きます。
※餡を入れもう一度焼成するので完全に焼き上げないようにしてください。



- 3 お好みの色の餡を袋に入れてめん棒でたたき、砕きます。

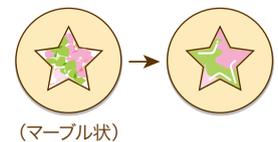


- 4 オーブンからクッキーを一度取り出し、3を生地の穴の部分にたっぷり入れます。
再度オーブンに入れ180℃で5分焼いて餡を溶かします。
焼き上がったらオーブンから取り出し、天板にのせたまま冷めます。
※餡が冷めないうちに動かすと崩れてしまいます。
※餡が溶けない場合は1分ずつ延長して様子を見てください。
※熱いのでヤケドには十分お気をつけください。



Point

色の異なる餡を入れるとグラデーションやマーブル状に仕上がります。



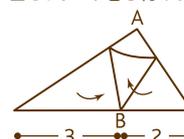
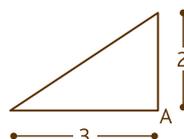
2 お好みにデコレーションします。

- 1 餡の上にトッピングを飾ります。
※餡が熱いうちにトッピングをのせると、餡にくっつきかわいくデコレーションできます。



- 2 アイシングをします。
クッキングシートを下図のサイズに切り、巻いてコルネを作ります。
※作業しやすいサイズに切ってください。

- ①2辺の長さが2対3の直角三角形に切ります。
- ②直角(A)の部分を上にし、Bを支点にして右を巻き、左をしっかり巻き付けます。
- ③上部を内側に折り曲げ、固定します。



3 アイシングパウダーをそれぞれ水で溶き、アイシングを作ります。模様を描くのに使用するアイシングはコルネに詰め、上部を折り曲げて下先をカットします。



4 クッキーを十分に冷ましたら表面にアイシングをぬります。更に乾かないうちに、お好みでデコレーションします。

〈マーブル模様作り方〉

① クッキーの外側のふちを0.1cm残しホワイト、ピンク、パープルを使ってベタぬりします。つまようじで3色の境目をまぜ、マーブル模様に仕上げます。
※白を多くぬるとマーブルが目立ってきれいに仕上がります。



② 乾かないうちにトッピングを飾ったり、デコレーションを施したりします。



③ 外側のふちにアイシンググリーンをコルネを使って丸く絞ります。



Point

シャカシャカクッキーの作り方

スタンドグラスクッキーを応用して、シャカシャカクッキーを作りましょう。同じ形のスタンドグラスクッキーを2枚使います。1枚のクッキーの餡の部分にトッピングを飾り、ふちにチョコびつもしくはアイシングを付けもう1枚のクッキーでサンドします。スタンドグラスクッキーを2枚組み合わせせたシャカシャカクッキーが完成します。お好みで表面をデコレーションすると、よりかわいく仕上がります。

