



DI 冷凍クッキー生地 Frozen Cookie Dough

厳選した材料を惜しみなく使った、池伝ならではの自信作



Frozen Cookie Dough

2つのポイント

1 冷 凍のまま、並べて焼成するだけ。
カットの手間も解凍時間も不要。

2 池 伝にしかできない、製造方法や
品質へのこだわりが詰まった逸品。

スタンダード

プレーン

バター繊細な香りを堪能できるシンプルな逸品



■原材料：小麦粉、バター、砂糖、
卵黄（卵を含む）、
ショートニング/香料

紅茶

ベルガモットの余韻が残る上品なアールグレイ風味



■原材料：小麦粉、バター、砂糖、
卵黄（卵を含む）、ショートニング、
紅茶/香料

ココア

ココアの香りが口の中いっぱいに広がる素朴な味わい



■原材料：小麦粉、バター、砂糖、
ココア、卵黄（卵を含む）、
ショートニング/香料

プレミアム

アーモンド

フレッシュ感とロースト感の香ばしさが絶妙なバランス



■原材料：小麦粉、バター、アーモンド、
砂糖、卵黄（卵を含む）、
ショートニング

ピスタチオ

自家粉碎したピスタチオを惜しみなく使った上質な逸品



■原材料：小麦粉、バター、ピスタチオ、
砂糖、卵黄（卵を含む）、
ショートニング

抹茶

西尾の一番摘み抹茶を使用した色鮮やかで深みのある味わい



■原材料：小麦粉、バター、砂糖、
卵黄（卵を含む）、
ショートニング、抹茶

- 商品名：DI 冷凍クッキー生地
- 荷姿：225枚/ケース
- 保存条件：冷凍保管（-18℃以下）
- 原産国：日本
- 商品サイズ：焼成前：直径40mm×厚み9mm
焼成後：直径45～50mm

【焼成方法】

- ① -18℃以下で保管していたDI 冷凍クッキー生地を冷凍のまま3cmくらい間隔を開けて天板に並べる。
 - ② 上火170～180℃、下火150～160℃の平窯で24～26分焼成する。
コンベクションオープンの場合は、160～170℃で22～24分焼成する。
- ※ 抹茶は上火160～170℃、下火140～150℃の平窯で26～30分焼成する。
コンベクションオープンの場合は、150～160℃で26～30分焼成する。