

# クリスマスレッスン材料

## クッキー

ハロウィンレッスンで使用した材料と同じとなります。  
 今回はすでに焼いてあるクリスマスクッキーの上に  
 デコレーションを行います。

- ・薄力粉
- ・バター
- ・タマゴ
- ・バニラビーンズ
- ・アーモンドパウダー
- ・粉糖(さとう)

## 共立 ミックスカラースプレー

原材料:砂糖(シンガポール、他)、ココアバター(ガ  
 ーナ、他)  
 全粉乳(オーストラリア、他)



## ミニマーブルチョコ業務用

原材料:砂糖、ココアバター、乳糖、カカオマ  
 ス、全粉乳、脱脂粉乳、  
 ココアパウダー、植物油、でん粉/加工でん  
 粉、  
 増粘剤(アラビアガム、トラガントガム)、炭酸カ  
 ルシウム、  
 光沢剤、乳化剤、着色料(フラボノイド、黄 5、  
 赤 3、黄 4、青 1)、  
 香料、(一部に乳成分・大豆を含む)



## ミニミニマシュマロ バニラ味

原材料: グルコースシロップ、砂糖、ゼラチン、  
 ブドウ糖、コーンスターチ、増粘剤(加工凝粉)、  
 ピロリン酸 Na、香料



## アラザン

原材料:砂糖、澱粉、着色料(銀)、糊料(アラビアガ  
 ム)



## グミ

砂糖、水あめ、乳糖、ゼラチン、  
 濃縮果汁(アップル、グレープ、  
 オレンジ、パイナップル、ピーチ)、  
 ソルビトール、酸味料、香料、  
 ゲル化剤(ペクチン)、光沢剤、  
 着色料(カロチン、赤キャベツ、  
 クチナシ)、乳化剤、プルラン



## キャンディ

砂糖、水飴、香料、  
 着色料(青 2、青 1、黄 5、  
 黄 4、赤 102、赤 106)



## ラムネ

砂糖、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)  
 ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)  
 大豆たん白、デキストリン、  
 酸味料(クエン酸、酒石酸)  
 重曹、香料、ブドウ果汁色素  
 ベニバナ黄色素



## 他の材料(アイシング)

砂糖、卵白、レモン汁、色粉(赤、緑)