

おいしい 愛犬のおやつ作りに挑戦

パティシエに教わった
本格派!

サクサクに仕上げる ポイント

バターが分離しないよう、夏場は冷房を入れた部屋で作業を行います。また、バターに粉糖や卵を加えていく時は、できる限り丹念にホイップして空気を含ませること。でも粉を加えてからは小麦粉の粘りが出るので、混ぜすぎずにすぐ止めること。これが、ベーキングパウダーを入れなくてもサクサクに仕上がるポイントです。材料の卵は、新鮮かつ美味しいものを使ってください。焼き上がりの味と香りが違います。

飼い主さんも 楽しめる、 ドッグ用 サクサククッキー



毎日のおやつタイムで、美味しい時間が分かち合える……。ワンちゃんだけでなく飼い主さんも楽しめるドッグ用クッキーは、ペット専用スイーツには、ペット専用スイーツにない魅力。愛犬だけでなく、飼い主にも美味しいスイーツを作ります。

本格的なイタリアンシェフ&パティシエである永谷さんのドッグスイーツは、無塩、低脂肪のほかは、人の場合と同様、厳選素材と妥協のない工程で作られています。そして、人が食べても抜群に美味しいものばかり!

「おやつは食事と違い、喜びやストレス解消の要素が大きいもの。むやみに与えさせなければ、

できるだけよい材料で、犬にとってもより美味しいものを作りたい。また、飼い主さんと愛犬が、一緒に食べて楽しい時間を分かち合えることにもこだわっています」と永谷さん。

ここで教わるクッキーは、糖分、バター控えめ、ベーキングパウダー不使用。それでも堅くなくサクサクに仕上げるには、よい材料選び、そして混ぜ方や焼き方が重要です。コツを学んでおいしく焼き上げましょう。

1 手順



フードミキサーに、室温に戻しておいたバターを入れ、ポマード状になるまでホイップします。

2 手順



粉糖とスキムミルクをボウルでいったん合わせ、1に加えて混ぜます。

おいしい
愛犬のおやつ作りに挑戦

手順 7

素地を取り出してラップを
を広げたら、もう一枚上
からラップをかぶせて
はさみ、めん棒で厚さ
5mm にのばします。こ
れをふたたび冷蔵庫へ入
れ、1時間寝かします。



手順 3

割りほぐした卵を、分離しないように
4～5回に分けて加えます。全体にま
とまり、白っぽくなってくまでよく
混ぜます。バニラオイルも加えます。



手順 4

アーモンドプードル
と薄力粉を合わせて
ふるいます。



手順 5

4を3に加え、さっくり
混ぜます。



おいしさと
健康に、

「ヨード卵光」

今回のクッキー作り
には、プレミアムエッ
グの先駆け「ヨード卵
光」を材料に使用して
います。「ヨード卵
光」は、飼料に海藻粉
末などを配合すること
によって、ニワトリの
体内で卵にヨード分が
自然な形で移行し、健
康に強く働きかけるこ
とに着目した卵です。

材料

- ・無塩バター……100g
- ・粉糖……60g
- ・スキムミルク……10g
- ・全卵……80g (L玉約1個半見当)
- ・バニラオイル……少量
- ・アーモンドプードル……50g
- ・薄力粉……300g



手順 8

素地を型抜きして、
天板にクッキング
シートを敷いた上
に並べます。その
際室温で2～3分
置いて素地を落ち
着かせます。



手順 9

170℃に熱しておいたオーブンで、
13～14分焼きます。クッキーの
縁全体に美味しそうな焼き色がつ
くのが、とり出す目安です。



手順 6

この素地をスパチュラでまとめてラッ
プに包み、冷蔵庫へ入れて1時間寝か
します。これで、焼き上がり後の素地
の縮みを防ぐことができます。

