

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 4台分 (流し型)

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は2台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

A	薄力粉	40 g	B	粉寒天	0.5 g
	片栗粉	20 g		水	50 g
	塩	適量		砂糖	40 g
	水	100 g			
	こしあん	400 g			
	栗甘露煮の汁	60 g			
	栗甘露煮	8 個			
栄養成分	エネルギー	1177 kcal	・	たんぱく質	43.9 g
		・		脂質	3.4 g
		・		炭水化物	240.2 g
		・		食塩	1.0 g

作業手順

下 処理	① フードプロセッサーにAをかけ、水を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。					
	② ボウルに①、こしあん、栗甘露煮汁を入れ、混ぜ合わせる。					
	③ 水で濡らした流し缶に②を流し、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。					
	使用ホテルパン	25mm	調理設定	スチーム	・	スチーム1 15分 風量4
加熱	④ ③を取り出し上に栗甘露煮をのせ、予熱したスチコンで加熱する。					
	使用ホテルパン	25mm	調理設定	スチーム	・	スチーム1 35分 風量4
提供	⑤ 加熱後、粗熱を取る。 ⑥ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、冷却する。 ⑦ ⑤に⑥を塗り、好みの大きさにカットし器に盛付ける。					

調理のポイント

- ・ 型は11.5cm×14cmを使用。
- ・ 手順①の際、ダマにならないように注意する。
- ・ 流し型や耐熱容器の大きさや材質によって、加熱時間を調節する。
- ・ 手順④、⑤の際、結露除けとしてホテルパンを上の棚に入れるとよい。