

# Super Steam やわらか団子

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 40個分

## 写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は20個分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1個分)

A	絹ごし豆腐	7 g
	白玉粉	7 g
B	水	1 g
	砂糖	0.6 g
	好みのタレ、あんこ	適量

栄養成分 エネルギー 32 kcal ・ たんぱく質 0.8 g ・ 脂質 0.3 g ・ 炭水化物 6.3 g ・ 食塩 0.0 g

## 作業手順

下処理	① ボウルでAをよく混ぜ合わせる。
	② ①がやわらかくなったらBを入れ、よく混ぜ合わせる。
	③ ②を15g程度に丸める。
加熱	④ オーブンシートを敷いたホテルパンに③を並べ、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2 ・ 12~15分 ・ 風量3
提供	⑤ 加熱後、冷水にさらし、水気を切る。 ⑥ 器に盛付け、好みのタレやあんこをかける。

## 調理のポイント

- ・ 水は状態に応じて量を加減する。
- ・ 加熱時間はだんごの形状、大きさにより調整する。
- ・ 加熱により生地が広がる為、手順④の際、詰めすぎないように注意する。