\アレルギー対応/
14

お月見うさぎまんじゅう

食数 1/1 ホテルパン 50g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
	さつま芋(皮むき)	540g	360g
	上白糖	54g	36g
	調整豆乳	108g	72g
A	米粉	172g	115g
A	コーンスターチ	140g	93g
A	ベーキングパウダー	7g	4g
A	上白糖	172g	115g
A	水	154g	102g
B	パプリカパウダー	適宜	適宜
B	水	適宜	適宜
B	片栗粉	適宜	適宜

使用ホテルパン 穴あき 2枚
使用推奨備品 オーブンシート、金串、つまようじ、ディッシャー22号

工程(使用機器)	調理手順
下処理 (スチームコンベクション)	① さつま芋を一口大に切って水にさらし、水を切ったらホテルパンに乗せ加熱します。 スチーム モード・調理温度120℃・調理時間15分・風量3 ② ボールに移して熱いうちに潰し、上白糖と豆乳を加え混ぜ、25gずつに丸めます。(ディッシャーすりきり1杯) ③ Bを混ぜます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	④ Aをボールに入れ、よくこねて生地を作ったら、1つ25gずつに分け、②を包み、オーブンシートを敷いたホテルパンに並べ、加熱します。(ディッシャーすりきり1杯) スチーム モード・調理温度100℃・調理時間13分・風量1 ⑤ 蒸し上がったら、つまようじを使って③を目としてチョンと付け、耳の部分は熱した金串を当てつけます。
盛付・提供	⑥ 器に盛り付け、提供します。

※万が一生地が緩くなりすぎてしまったら、適宜コーンスターチを追加し、成形できるくらいの硬さにしてください。※Bのパプリカパウダー、水、片栗粉は1:5:1の重量比推奨です。