

人参マドレーヌ

食数 1/1 ホテルパン 25g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
人参(一口大)	105g	70g
里芋(一口大)	105g	70g
水	53g	35g
A		
サラダ油	27g	18g
上白糖	72g	48g
調整豆乳	105g	70g
B		
米粉	180g	120g
ベーキングパウダー	9g	6g



使用ホテルパン 20mm・穴あき
使用推奨備品 アルミカップorマドレーヌ型、ディッシャー20号

工程(使用機器)

加熱調理
(スチームコンベクション)

調理手順

- ① 人参と里芋を穴あきホテルパンに入れ加熱し、加熱後、水とともにフードプロセッサーにかけます。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間15分・風量3
- ② ボールに①を入れて、**A**をよく混ぜてから、**B**を入れて混ぜ、生地を作ります。
- ③ アルミカップかマドレーヌ型にディッシャーで1杯(1個25g)分注し、加熱をします。
ホット モード・調理温度160℃・調理時間10分・風量1
- ④ 粗熱が取れたら型から取り出し、提供します。

盛付・提供