

抹茶と甘納豆の米粉蒸しパン

食数 1/1 ホテルパン 34g×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		
A		
無調整豆乳	280g	186g
上白糖	56g	37g
サラダ油	56g	37g
B		
コーンスターチ	70g	47g
米粉	173g	115g
抹茶	8g	5.3g
ベーキングパウダー	11g	7.3g
甘納豆(生地用)	110g	73g
甘納豆(トッピング用)	96g	64g



使用ホテルパン 穴あき
使用推奨備品 アルミカップ、ディッシャー20号

工程(使用機器)
下処理
加熱調理 (スチームコンベクション)
盛り付け・提供

調理手順
<p>① Aをボールに入れ、ホイッパーでよく混ぜます。</p> <p>② ①にふるったBをいれ、ダマのないようによく混ぜます。</p> <p>③ 甘納豆(生地用)を混ぜ合わせます。</p>
<p>④ アルミカップにディッシャーで1個30gに分注し、上に甘納豆を4gずつトッピングしてホテルパンに並べ加熱します。</p> <p>スチーム モード・調理温度100℃・調理時間12分・風量3</p>
<p>⑤ 器に盛り付け、提供します。</p>

※抹茶はダマになりやすいので、粉を合わせたらふるってください。