

ふくれ菓子

食数 1/1 ホテルパン 60g×40人分 2/3 ホテルパン 27人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	卵	380g	253g
	黒砂糖	584g	389g
A	はちみつ	146g	97g
	酢	58g	39g
	牛乳	584g	389g
B	薄力粉	700g	466g
	重曹	21g	14g



使用ホテルパン 穴あき
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 卵を溶き、ふるった黒砂糖を入れ混ぜます。
- ② ①にAを上から順に入れ、その都度混ぜます。
- ③ Bをふるい入れ、ダマのないように混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ オープンシートを敷いたホテルパンに生地を流し、加熱します。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間23分・風量3

盛付・提供

- ⑤ 切り分けたら、器に盛り付け提供します。

※鹿児島県の郷土菓子です。

※上のホテルパンからの水滴が気になる場合は、蓋をするか、**ホット** モード・調理温度100℃・調理時間5分・風量3で加熱を行った後、**スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間23分・風量3に切り替えて加熱を行ってください。【2段階加熱】