

黄桃の入ったパンプディング

食数 1/1 ホテルパン 100g×40人分 2/3 ホテルパン 26人分

| ~ | |
|---|----------------------------|
| 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
| 材料 黄桃缶詰 (1cm角切) 1000g | 666g |
| 8枚切食パン(2cm角切) 360g | 240g |
| A 上白糖 210g | 140g |
| 卵 770g | 513g |
| B 小麦粉 40g | 26g |
| コーンスターチ 40g | 26g |
| C 牛乳 1200g 生クリーム 400g 黄桃缶詰の汁 200g バニラオイル 適宜 | 800g 266g 133g 適宜 |



使用ホテルパン 65mm 使用推奨備品 オーブンシート

| 工程(使用機器) | 調理手順 |
|-----------------------|---|
| 下処理 | ① ボールに |
| 加熱調理 (スチームコンベクション) | ④ オーブンシートを敷いたホテルパンに③の生地を流し入れ、パン、桃の順に入れて加熱します。 ■コンピーモード・調理温度170℃・調理時間28分・蒸気量20%・風量1 |
| 盛付·提供 | ⑤ 切り分けて、器に盛り付け提供します。 |