

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
くるみ(素煎り)	340g	226g
A 米粉	160g	107g
もち粉	460g	306g
B 濃口しょうゆ	136g	90g
淡色辛みそ	34g	23g
上白糖	570g	380g
水	480g	320g
オブラートパウダー	20g	13g



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 くるみはお好みの大きさに切ります。
- ② **B**を鍋に入れ、加熱して一度沸騰させ火を止めます。
- ③ **A**をボールに入れ、②を少しずつ加えてダマの無いように混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ ③に①のくるみを混ぜ込み、オープンシートを敷いたホテルパンに流し、平らにならして加熱します。

スチーム モード・調理温度100℃・調理時間20分・風量1

- ⑤ しっかり粗熱を取ります。

盛付・提供

- ⑥ オープンシートをはがし、切り分けて、オブラートパウダーをまぶして、提供します。

※生くるみの場合は予め、**ホット** モード150℃10分程度の加熱をし、ローストしておいてください。

※オブラートパウダーが入手できない場合は片栗粉で代用しても良いです。オブラートパウダーは製菓材料店で入手できます。