お菓子 23

わらびもち

食数 1/1 ホテルパン 60g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
Ⓐ わらび餅粉	300g	200g
Ⓐ 三温糖（又は上白糖）	120g	80g
Ⓐ 水	1240g	806g
きな粉（砂糖入り）	適宜	適宜
黒みつ（市販品）	適宜	適宜

使用ホテルパン 穴あき・フタ有り
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Ⓐを入れて混ぜ合わせ、漉しながら鍋に移します。 ② 鍋を加熱しながら、全体がのり状になり、ひとまとまりになるまで木べらで練り混ぜます。
加熱調理 （スチームコンベクション）	③ オーブンシートを敷いたホテルパンに②を流し入れ、表面を平らにならし、フタをして加熱します。 スチーム モード・ 調理温度100℃・ 調理時間30分・ 風量3
盛付・提供	④ わらびもちをスプーンですくいながら氷水に落とし、水気を切って器に盛り、きな粉、黒蜜をかけます。