

キャロットケーキ

作成日 2024/3/21 修正日



栄養成分表示(1個80gあたり)

エネルギー: 301kcal
たんぱく質: 4.2g
脂質: 20.5g
炭水化物: 26.9g
ナトリウム: 102mg
(食塩相当量 0.2g)

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	65mm	使用推奨備品:	オーブンシート		
材料: ()内は2/3ホテルパン分量					
サラダ油	450g (300g)	薄力粉	675g (450g)	くるみ (粗く刻む)	225g (150g)
三温糖	525g (350g)	ベーキング パウダー	23g (15g)		
(A) 卵	375g (250g)	(B) 重曹	15g (10g)	クリーム チーズ	600g (400g)
人参(おろし)	675g (450g)	シナモン	7.5g (5g)	有塩バター	120g (80g)
ヨーグルト	150g (100g)	オール スパイス	7.5g (5g)	上白糖	96g (64g)
				レモン汁	9g (6g)
工程(使用機器)	調理手順				
下処理	①	(A)を上から順に混ぜます。			
	②	①に(B)を振り入れ、ホイッパーで混ぜて、粉気がなくなったら、くるみを混ぜます。			
	③	常温で柔らかくなったクリームチーズとバターを練りませ、上白糖とレモン汁を加えて混ぜ、フロスティングを作ります。			
加熱調理 (スチームコンベクション)	④	ホテルパンにオーブンシートを敷いて、②を入れ、平らにならして加熱をします。 ホットモード(170)℃・(30)分・風量(1)			
	⑤	加熱後網に乗せ粗熱をとり、フロスティングを平らに塗り、お好みでシナモンを振ります。			
盛付・提供	⑥	個数分に切り分け、器に盛り付け提供します。			
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン	約3600g (約2400g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン	80g×45人分 (30人分)		

考案 野中 作成 野中

ポイント: 加熱後、ホテルパンに入れたままにしておく、結露でべちゃっになってしまうため、外に出します。