

ジンジャーケーキ

作成日	2017/12/26	修正日	2021/1/21
-----	------------	-----	-----------



栄養成分表示 (30gあたり)

エネルギー:	112kcal
たんぱく質:	1.6g
脂質:	4.8g
炭水化物:	15.1g
ナトリウム:	53mg
(食塩相当量)	0.1g

【日本食品標準成分表2015より算出】

ホテルパン種類:		20mm	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					
(A)		薄力粉	400g (267g)	卵	200g (133g)
		ベーキングパウダー	26g (17g)	てんさい糖	280g (187g)
				牛乳	160g (107g)
				(B) サラダ油	160g (107g)
				生姜(すりおろし)	100g (67g)
工程(使用機器)		調理手順			
下処理		①	(A)を合わせて振るっておきます。		
		②	ボールに卵とてんさい糖を入れて、ホイッパーでよく混ぜます。		
		③	②に(B)を加えよく混ぜ、更に①を加えてダマが無くなるまで混ぜます。		
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を流して平らにし、加熱します。		
			コンビモード(200)°C・(14)分・蒸気量(100)%・風量(2)		
盛付・提供		⑤	加熱後、網などにのせて粗熱をとり、切り分けて提供します。		
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン		約1200g (約800g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン		30g×40人分 (26人分)

考案	林	作成	林
----	---	----	---

ポイント: ※てんさい糖は砂糖に変えて頂いて構いません。