



玉ねぎフラン（茶碗蒸し）

食数 1/1 ホテルパン 90ml×24人分 2/3 ホテルパン 15人分

材料

（フラン生地）

玉葱（大きめザク切り）	600g	390g
コンソメブイヨン	1.2kg	780g
（固形コンソメ4個分使用）	22g	14g

A 卵 6個分	330g	215g
塩	3g	2g
生クリーム	200g	130g

（とろみソース）

B コンソメブイヨン	450g	293g
薄口醤油	18g	12g
水溶き片栗粉	50g	32g

（とんぶり）

適宜）



工程（使用機器）

下処理
（スチームコンベクション）

調理手順

使用ホテルパン 穴あき・フタ有り・100ml プリンカップ

- ① お湯1.2kgにコンソメを溶かしブイヨンを作ります。（これをフラン生地とソース用とで使い分けします）
- ② 穴あきホテルパンに玉葱を入れ、加熱します。

スチーム モード・ 蒸気量パワー・ 調理温度100℃・ 調理時間40分 ← **Concierge200** の場合 No.621 玉ねぎフラン（茶碗蒸し）

- ③ 粗熱をとった玉葱とコンソメブイヨン350gを合わせてミキサーにかけ、玉葱をペースト状にします。
- ④ ボールに**A**とブイヨン400gを混ぜ合わせて漉し、③を加えて混ぜ合わせ、フラン生地を作ります。
- ⑤ 鍋で**B**を沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけ、あんを作ります。（あれば仕上げにとんぶりを入れる）

加熱調理
（スチームコンベクション）

- ⑥ ④を器（プリンカップなど）に入れ、オープンシートをかぶせ、さらにフタをして加熱します。

スチーム モード・ 蒸気量パワー・ 調理温度88℃・ 調理時間30分 ← **Concierge200** の場合 No.621 玉ねぎフラン（茶碗蒸し）

盛付・提供

- ⑦ 加熱後、⑤のとろみあんをかけ、提供します。