



スイーツポテト

食数 1/1 ホテルパン 70g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
さつまいも(2cm角切り)	1.5kg	1kg
バニラオイル	適宜	適宜
塩	0.5g	0.3g
つや出し用卵	55g	37g
A 溶かしバター	80g	53g
グラニュー糖	120g	80g
卵黄	40g	27g
生クリーム	90g	60g



使用ホテルパン 穴あき・20mm平型・12×6×高さ1.5 (舟形アルミケース) 使用

工程(使用機器)	調理手順
下処理 (スチームコンベクション)	① さつまいもは水にさらし、穴あきホテルパンに乗せて加熱します。 スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度120℃・調理時間15分
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ①をつぶし、(又は裏ごしする) A を順に加えて、そのつど混ぜ合わせます。 バニラオイル、塩を加えてさらに混ぜ合わせ、アルミケースに詰めます。 ③ ホテルパンに②を並べ、つや出し用卵をハケで塗り、加熱します。 ホット モード・調理温度240℃・調理時間8分・風量2 ← Concierge200 の場合 No.858 スイーツポテト
盛付・提供	④ 粗熱をとり、提供します。