



ホットケーキミックスで作るシュトーレン

食数 1/1 ホテルパン 40g×18人分

材料 1本分 (20cm×12cm) の分量

- A** ホットケーキミックス 200g
アーモンドプードル 50g
ベーキングパウダー 2g
- B** 絹ごし豆腐 350g
砂糖 10g
オリーブオイル 13g
- ミックスナッツ 70g
ドライフルーツ 70g
粉糖 適宜

1/1 ホテルパン



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)

下処理

調理手順

- ① ボールに**A**を入れホイッパーで攪拌しておきます。
- ② ボールに**B**の豆腐を入れホイッパーでよく砕いてから、砂糖、オリーブオイルを入れなめらかにします。
- ③ ②に①を2回に分け混ぜ合わせ、生地が混ざり合ったらミックスナッツとドライフルーツを加え混ぜ生地の完成です。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ ホテルパンに③の生地を楕円形になる様流しいれ、成形し加熱します。

ホット モード・調理温度175℃・調理時間30分・風量2

← **Concierge200** の場合 No.860 ホットケーキミックスで作るシュトーレン

盛付・提供

- ⑤ 粗熱を取って、粉糖をたっぷりとかけ、切り分けて提供します。

※1/1ホテルパンなら3本、2/3ホテルパンなら2本乗ります。しっかりと冷ましたほうが切りやすいです。