



バナナのシートケーキ

食数 1/1 ホテルパン 60g×32人分 2/3 ホテルパン 21人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
バナナ(1cm角切り)	400g	267g
A 砂糖	180g	120g
↳ 卵	220g	147g
B 牛乳	150g	100g
小麦粉	360g	240g
ベーキングパウダー	20g	13g
(粉類は、合わせてふるっておく)		
↳ 溶かしバター	150g	100g



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールにAを入れ、白っぽくなるまで、よく混ぜ合わせます。 ② ①にBの材料を順に加えて混ぜ合わせ、最後にバナナを加えて混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を流し入れ、加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間18分・風量1 ← Concierje200 の場合 No.861 バナナのシートケーキ
盛付・提供	④ 粗熱をとり、切り分けます。