

米粉の人参ケーキ

食数 1/1 ホテルパン 70g×16人分 2/3 ホテルパン 11人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵黄	120g	80g
└ グラニュー糖	60g	40g
(人参ジャム)		
人参(5mm厚さ切り)	200g	133g
B 水	50g	33g
砂糖	70g	47g
└ レモン汁	適宜	適宜
C すりおろし人参	40g	27g
└ 米粉(製菓用)	100g	67g
(メレンゲ)		
D 卵白	210g	140g
└ グラニュー糖	70g	47g



使用ホテルパン 穴あき・25mm 平型 オープンシート

工程(使用機器)

下処理
(スチームコンベクション)

調理手順

- ① 「人参ジャム」用的人参を穴あきホテルパンに入れ、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15分
- ② ①の人参と**B**をフードプロセッサーにかけ、鍋で煮詰めて人参ジャムを作ります。
- ③ ボールに**A**を入れて白っぽくなるまで混ぜ、**C**を加えて混ぜ合わせます。
- ④ 別ボールに**D**を泡立ててメレンゲを作り、③と混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④を流し入れ、加熱します。

ホット モード・調理温度170℃・調理時間12分・風量1 ← **Concierge200** の場合 No.866 米粉の人参ケーキ

盛付・提供

- ⑥ 粗熱をとり、生地に人参ジャムを塗ってサンドし、切り分けます。(ロールケーキにしてもよい)