



ブラウニー

食数 1/1 ホテルパン 60g×35人分 2/3 ホテルパン 23人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 卵	360g	240g
└ グラニュー糖	420g	280g
溶かしバター	350g	233g
クルミ (ローストして刻む)	230g	153g
B 薄力粉	300g	200g
└ ココアパウダー	100g	67g
└ 베이킹パウダー	18g	12g
B はふるっておく		



使用ホテルパン 40mm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、白っぽくなるまで泡立て、溶かしバターを加えて混ぜ合わせます。
- ② ①に**B**を加えて混ぜ、クルミ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、表面を平らにならして加熱します。

ホット モード・調理温度170℃・調理時間10分・風量1 ← **Concierge200** の場合 No.867 ブラウニー

ホット モード・調理温度165℃・調理時間10分・風量1 ← **Concierge200** の場合 No.897 ブラウニー(次工程)

盛付・提供

- ④ 粗熱をとり、切り分けます。