



マンデルシュニッテン

食数 1/1 ホテルパン 7cm×3cmカット 60個分
2/3 ホテルパン 40個分

| 材料 | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|------------------|-----------|-----------|
| A | | |
| バター (柔らかくする) | 125g | 83g |
| 粉糖 | 60g | 40g |
| 卵 | 55g | 36g |
| 薄力粉 (ふるう) | 250g | 167g |
| アーモンドスライス (ロースト) | 300g | 200g |
| B | | |
| バター | 250g | 167g |
| グラニュー糖 | 250g | 167g |
| ハチミツ | 80g | 53g |
| 水あめ | 80g | 53g |
| 生クリーム | 140g | 93g |



使用ホテルパン 20mm ・ オープンシート

| 工程 (使用機器) | 調理手順 |
|-----------------------|--|
| 下処理 | ① Aを手でもみこむように混ぜ、溶き卵と薄力粉を加えて混ぜ合わせ、全体がまとまればラップをして冷蔵庫で3時間ほど休ませます。 |
| 加熱調理 (スチームコンベクション) | ② ①を2mm厚さに伸ばし、オープンシートを敷いたホテルパンにのせ、加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間10分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.872 マンデルシュニッテン ③ Bを鍋に入れ加熱し、茶色く色付いたら生クリームを加えて煮詰め、アーモンドを加えて混ぜ合わせます。 ④ 加熱後の②に、熱い③を流し入れて全体に薄く伸ばし、さらに加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間10分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.872 マンデルシュニッテン |
| 盛付・提供 | ⑤ 粗熱をとり、7cm×3cmにカットします。(完全に冷めると固まって切りにくいので注意) |