



白玉豆腐だんごの黒みつがけ

食数 1/1 ホテルパン

直径2cmの団子
56個分

2/3 ホテルパン 36個分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 白玉粉	124g	82g
↳ 絹ごし豆腐	168g	110g
黒みつ(市販品)	適宜	適宜
きな粉(砂糖入り)	適宜	適宜
(きな粉と砂糖の割合は1対0.8で混ぜ合わせる)		



使用ホテルパン 穴あき・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、なめらかになるまでこねます。(豆腐は水きりせず、豆腐の水分だけでこねます)
※豆腐によって含まれる水分量が違うので、豆腐は様子みて加えて下さい。手で丸めた時にヒビが割れそうで割れない位がBestです。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ② ①を手で丸め、オープンシートを敷いたホテルパンに並べ、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

← **Concierge200** の場合 No.873 白玉豆腐だんごの黒みつがけ

盛付・提供

- ③ ②をシートごと冷水にとり、団子の水気をきります。器に盛りつけ、黒蜜ときな粉をかけます。