



# 豆腐入りよもぎ団子

食数 **1/1 ホテルパン** 6gの団子75個分 (4個×18人分) **2/3 ホテルパン** 12人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>A</b> 白玉粉	100g	65g
上新粉	100g	65g
豆腐(水きりしない)	200g	130g
砂糖	18g	12g
<b>B</b> よもぎパウダー	7g	5g
ぬるま湯	50g	32g
(よもぎパウダーはぬるま湯で溶いておく)		
あんこ(缶詰)	500g	325g



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 <b>A</b> を混ぜ合わせ、 <b>B</b> を加えてよく練り混ぜます。
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。 <b>スチーム</b> モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間15分 <b>← Concierge200 の場合 No.874 豆腐入りよもぎ団子</b>
盛付・提供	③ シートごと冷水にとり、団子をシートからはがして器に盛り、つがあん(又はこしあん)を添えます。