



蒸しパン

食数 1/1 ホテルパン 24人分

2/3 ホテルパン 16人分

材料

| | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|--------------|-----------|-----------|
| A ホットケーキミックス | 700g | 466g |
| ベーキングパウダー | 8g | 5g |
| 牛乳 | 610g | 406g |
| 砂糖 | 36g | 24g |
| レーズン(水でもどす) | 適宜 | 適宜 |



使用ホテルパン 穴あき・アルミケース 6号サイズ

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① ボールにAを混ぜ合わせて、生地を作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② アルミケースに①を入れてホテルパンに並べ、レーズンをトッピングして加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間13分

← **Concierge200** の場合 No.876 蒸しパン

盛付・提供

③ 加熱後、提供します。