



# 鬼まんじゅう

食数 1/1 ホテルパン 1個70g×16人分 2/3 ホテルパン 11人分

材料	さつまいも(1.2cm角切り) ……………	800g	532g
	小麦粉 ……………	50g	33g
	(シロップ)		
	A 砂糖 ……………	150g	100g
	└ 水 ……………	250g	167g
	B 小麦粉 ……………	250g	167g
	└ 上新粉 ……………	80g	53g
	└ ベーキングパウダー ……………	8g	5g
	(Bは合わせてふるっておく)		
	塩 ……………	ひとつまみ	ひとつまみ



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	<ol style="list-style-type: none"> <li>① さつまいもは、しばらく水にさらし、水気をきって小麦粉をまぶします。</li> <li>② 鍋にAを合わせて沸かし、シロップを作ります。(粗熱はとります)</li> <li>③ ポールに②とBを混ぜ合わせ、①のさつまいも加えて混ぜ合わせます。</li> </ol>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ol style="list-style-type: none"> <li>④ オープンシートを敷いたホテルパンに、③を手でまとめながら並べ、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</b> の場合 No.877 鬼まんじゅう</li> </ol>
盛付・提供	<ol style="list-style-type: none"> <li>⑤ 器に盛ります。(水きりしたさつまいもを、予めスチームモードに3分かけておくと、よりしっとりします)</li> </ol>