



お月見うさぎまんじゅう

食数 1/1 ホテルパン 32個

2/3 ホテルパン 21個

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 山芋パウダー	30g	20g
水	60g	40g
卵白	140g	93g
薄力粉	160g	107g
こしあん(個数分に丸める)	800g	532g
B 上新粉	200g	133g
ベーキングパウダー	16g	11g
(Bは合わせてふるっておく)		
砂糖	240g	160g
赤色粉(水で溶く)	適宜	適宜



使用ホテルパン 穴あき・オープンシート・金串

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールに**A**を入れ、よく混ぜ合わせ、ラップをして冷蔵庫で15分ねかせます。
- ② ①に**B**、砂糖の順に加えて混ぜ合わせます。これを薄力粉の上にのせ、内側にたたみながら押すを繰り返して、耳たぶより少し柔らかい固さの生地を作ります。
- ③ ②を個数分に分け、手に薄力粉をつけて、あんを包み、楕円形に形を整えます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を並べ、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13分・風量1
← **Concierge200** の場合 No.878 お月見うさぎまんじゅう

盛付・提供

- ⑤ ウサギの目として赤色粉を楊枝でつけ、熱した金串を押し付けてウサギの耳とします。