



# オレンジ蒸しケーキ

食数 1/1 ホテルパン (パウンド型1台分)  
14人分

1/1 ホテルパン

## 材料 パウンド型 1台分

- A** 卵黄 ..... 40g
- 砂糖 ..... 100g
- B** オレンジジュース ..... 200g
- 薄力粉 ..... 200g
- ベーキングパウダー ..... 12g
- (粉類はふるっておく)
- 溶かしバター ..... 70g
- [オレンジソース]
- C** マーマレード ..... 60g
- 水 ..... 60g
- オレンジリキュール ..... 適宜
- (メレンゲ)
- 卵白 ..... 70g



使用ホテルパン 棚網 (幅210×奥90×高70のパウンド型) 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、白っぽくなるまで泡立て、**B**を順に加えて混ぜ合わせます。
- ② 卵白を泡立ててメレンゲを作り、①と混ぜ合わせ生地を作ります。
- ③ 鍋に**C**を入れ、混ぜながら温め、ソースをつくります。

### 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型に②を流し入れ、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25分

← **Concierge200** の場合 No.879 オレンジ蒸しケーキ

### 盛付・提供

- ⑤ 型から取り出し、③のソースを塗り、切り分けます。