



かるかんまんじゅう

食数 1/1 ホテルパン 40g×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	米粉	150g	100g
	ベーキングパウダー	1.5g	1g
	(粉類は合わせてふるっておく)		
	砂糖	60g	40g
	山芋(すりおろす)	190g	127g
水	(メレンゲ)	70g	47g
B	卵白	120g	80g
	グラニュー糖	30g	20g
	こしあん	180g	120g
	(お湯で少し伸ばし、絞り袋に入れておく)		



使用ホテルパン 穴あき・50Φ×30H紙カップ

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールに A を入れ、少しずつ水を加えながら、手で混ぜ合わせます。 ② 別のボールに B を入れ、(グラニュー糖は3回に分けて加え)メレンゲを作ります。 ③ ①に②を加えて混ぜ合わせ、生地を作り、絞り袋に入れます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	④ ③の生地ををカップの半分ほどの高さまで絞り、中央にあんをのせ(絞り)ます。 その上にフタをするように、もう一度生地を絞り、ホテルパンに並べて加熱します。 スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間15分 ← Concierge200 の場合 No.880 かるかんまんじゅう
盛付・提供	⑤ 器に盛り付けます。(紙カップをプリンカップの内側に入れて作ると、形が安定して整います。)