

さつまいもとリンゴの蒸しまんじゅう

食数 1/1 ホテルパン 60g×27人分 2/3 ホテルパン 17人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
さつまいも(皮付き・1cm角切り)……………	700g	455g
りんご(皮むき・1cm角切り)……………	200g	130g
小麦粉……………	50g	33g
(シロップ)		
A 砂糖……………	250g	163g
水……………	250g	163g
B 小麦粉……………	200g	130g
上新粉……………	200g	130g
ベーキングパウダー……………	20g	13g
(粉類は合わせてふるっておく)		
塩……………	4g	2.7g



使用ホテルパン 穴あき・60ml入りディッシャー・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① カットしたさつまいもは、しばらく水にさらし、水気をきってリンゴとともに小麦粉をまぶします。
- ② 鍋にAを合わせて沸かし、砂糖を溶かしてシロップを作り、粗熱をとります。
- ③ シロップとBを混ぜ合わせ、①を加えて混ぜ合わせ、生地をつくります。

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ホテルパンに、③をディッシャーで型抜きしながら並べ、加熱します。
(紙カップに入れる。又は手で軽く生地をつかんで、そのまま並べてもよい)

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間15分

← **Concierge 200** の場合 No.881 さつまいもとリンゴの蒸しまんじゅう

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付けます。