



# 春の三色蒸しまんじゅう

食数 1/1 ホテルパン 24人分

2/3 ホテルパン 16人分

- 材料**
- |                          |             |        |      |
|--------------------------|-------------|--------|------|
| A                        | 蒸しパンミックス    | 450g   | 300g |
|                          | ↳ 水         | 280g   | 187g |
| (メレンゲ)                   |             |        |      |
| B                        | 卵白          | 25g    | 17g  |
|                          | ↳ 砂糖        | 3g     | 2g   |
|                          | イチゴソース(市販品) | 45g    | 30g  |
|                          | よもぎパウダー     | 大さじ1/2 | 小さじ1 |
| (よもぎパウダーは、少量の水で溶かしておきます) |             |        |      |
|                          | イチゴ         | 24個    | 16個  |
|                          | こしあん        | 300g   | 200g |



使用ホテルパン 穴あき・φ60mm 紙カップ

| 工程(使用機器)              | 調理手順  |
|-----------------------|---|
| 下処理                   | ① ボールにAを入れて混ぜ、Bを泡立てたメレンゲを加えて混ぜ合わせ、生地を3等分に分けます。<br>② プレーン生地の他、イチゴソース入り、よもぎ入りの3種類の生地を作ります。  |
| 加熱調理<br>(スチームコンベクション) | ③ カップに②を流し入れ、加熱します。(プリンカップの内側に紙カップをセットすると、より形が整います)<br><b>スチーム</b> モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間13分<br>← <b>Concierge 200</b> の場合 No.882 春の三色蒸しまんじゅう |
| 盛付・提供                 | ④ ③の中心にこしあんを絞り、イチゴを飾ります。  |