



わらびもち

食数 1/1 ホテルパン 60×20人分

2/3 ホテルパン 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A わらび餅粉	300g	195g
三温糖 (又は上白糖)	120g	78g
水	1240g	806g
きな粉 (砂糖入り)	適宜	適宜
黒みつ (市販品)	適宜	適宜



使用ホテルパン 穴あき・オープンシート・フタ有り

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールにAを入れて混ぜ合わせ、漉しながら鍋に移します。
鍋を加熱しながら、全体がのり状になり、ひとまとまりになるまで木べらで練り混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ② オープンシートを敷いたホテルパンに①を流し入れ、表面を平らにならし、フタをして加熱します。

スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間30分

← **Concierge 200** の場合 No.887 わらびもち

盛付・提供

- ③ わらびもちをスプーンですくいながら氷水に落とし、水気をきって器に盛り、きな粉、黒蜜をかけます。

※鍋で作る時よりも水分が蒸発しないので、水加減はわらび餅粉の表記よりも、やや少な目になります。 ※加熱後、そのまま冷却し、切り分けてもよいです。