



ごま団子

食数 1/1 ホテルパン 30個分

2/3 ホテルパン 20個分

材料	A	うき粉	60g	40g
		熱湯	60g	40g
		砂糖	60g	40g
		こしあん (30等分に丸める)	300g	200g
B	白玉粉	240g	160g	
	水	180g	120g	
	ラード	60g	40g	
	ゴマ	適宜	適宜	



使用ホテルパン 20mm平型・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を混ぜ合わせて蒸らしてこね、1つにまとめてラップに包み、しばらくねかせます。 ② ボールにBを合わせてこねます。(水は加減しながら加えていきます) ③ ①に砂糖を加えて混ぜ、②を数回に分けて混ぜ合わせ、ラップで包み20分ねかせます。 ④ ③の生地を30等分にし、手のひらで伸ばしてあんを包み、丸く形を整えます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑤ ④にゴマをまぶしつけてオープンシートを敷いたホテルパンに並べ、オイルスプレーして加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間10分 ← Concierje200 の場合 No.888 ごま団子
盛付・提供	⑥ 器に盛り付けます。