

コーンクリームコロquette

食数 1/1 ホテルパン 80g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
玉ねぎ(みじん切り)	300g	200g
サラダ油	24g	16g
米粉	120g	80g
A		
コーンクリーム缶	500g	333g
無調整豆乳	600g	400g
ブイヨン(顆粒)※アレルギー対応 ..	10g	6.7g
こしょう	適量	適量
コーン(粒)	160g	107g
コーンフレーク	160g	107g
油	34g	23g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート、ディッシャー16号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 玉ねぎをサラダ油で炒め、透き通ったら米粉を入れて炒めます。
- ② ①にAを上から順に入れ、とろみが出るまで炒めます。
- ③ パット等に移してプラスチックで冷却します。
- ④ コーンフレークはフードプロセッサーで細かめに砕き、油を絡ませます。
- ⑤ 冷えた③のタネを24等分(16等分)して俵型に成形します。(またはディッシャーでくり抜きます。)

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑥ ⑤に④をつけて、オープンシートを敷いたホテルパンに乗せ加熱します。
コンビ モード・調理温度190℃・調理時間10分・蒸気量20%・风量2

盛り・提供

- ⑦ 器に盛り付け、提供します。

※②で焦げないように、鍋底をかき混ぜながら加熱してください。