

おからバナナケーキ

食数 1/1 ホテルパン 54g×48人分 2/3 ホテルパン 30人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
バナナ(生地用)	720g	480g
絹ごし豆腐	400g	266g
A 上白糖	200g	133g
サラダ油	200g	133g
調整豆乳	160g	107g
カカオニブ	68g	45g
B 米粉	320g	213g
おからパウダー	120g	80g
アーモンドプードル	160g	107g
ベーキングパウダー	32g	21g
バナナ(トッピング用)	1.5本	1本



使用ホテルパン 65mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 生地用のバナナと豆腐はそれぞれボールに入れてつぶします。トッピング用のバナナは輪切りにします。
- ② 豆腐の入ったボールに **A** を上から順に入れ混ぜ合わせます。
- ③ ②に生地用のバナナを加え、混ぜ合わせます。
- ④ **B** はボールの中でホイッパーを使用して搅拌します。
- ⑤ ③に④を入れ、粉気がなくなるまで混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑥ オープンシートを敷いたホテルパンに⑤を平らに流し入れ、トッピング用のバナナを乗せ加熱します。
ホット モード・調理温度170℃・調理時間30分・風量1

盛付・提供

- ⑦ 粗熱が取れたら、切り分け提供します。