

タルトタタン

食数 1/1 ホテルパン 52g×60人分 2/3 ホテルパン 40人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
りんご(12等分くし切り)	200g	146g
A グラニュー糖	500g	333g
↳ 水	120g	80g
B 米粉	210g	140g
↳ コーンフラワー	490g	327g
↳ 베이キングパウダー	30g	20g
C 長芋(すりおろす)	280g	187g
↳ りんご煮汁	390g	260g
↳ りんごジュース	330g	220g
↳ サラダ油	76g	51g
↳ 上白糖	100g	67g
↳ バニラオイル	適宜	適宜



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

- 鍋などに**A**を入れて加熱しカラメル色になったらりんごを入れて煮ます。
- 大きいボールに**B**を合わせてホイッパーで均一に混ぜ合わせます。
- 別のボールに**C**を合わせてよく混ぜ、②に加えてよく混ぜます。
- オープンシートを敷いたホテルパンに、①のりんごを敷き詰め、③の生地を上に乗せて平らにします。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④を加熱します。[2段階加熱]
ホット モード・調理温度170℃・調理時間18分・風量1
コンビ モード・調理温度170℃・調理時間12分・蒸気量40%・風量1

盛付・提供

- ④加熱後、熱うちにひっくり返して粗熱を取り、切り分けて提供します。

※りんごジュースは100%濃縮還元のものを使用します。※①の工程で柔らかく煮たりんごは煮汁と分けて粗熱を取ります。(りんごが煮汁を吸ってしまう為)