

もちもち焼きチョコ餅

食数 1/1 ホテルパン 40g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン	
A	絹ごし豆腐	130g	87g
	上白糖	140g	93g
	サラダ油	45g	30g
B	白玉もち粉	160g	106g
	米粉	120g	80g
	純ココア	60g	40g
	ベーキングパウダー	6g	4g
無調整豆乳	440g	293g	



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 アルミカップ、ディッシャー18号

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	<ol style="list-style-type: none"> ① Aの豆腐をホイッパーで崩し、他の食材を加え上白糖が溶けるまで混ぜます。 ② ボールにBを入れホイッパーで混ぜ、無調整豆乳を加えてよく混ぜます。 ③ ②に①を入れて、よく混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ol style="list-style-type: none"> ④ ホテルパンにアルミカップを並べ、ディッシャーで8分目まで(約40g)入れ、加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間16分・風量1 ⑤ 粗熱を取ってから冷蔵庫に入れるか、ブラストチラーで冷却します。
盛付・提供	<ol style="list-style-type: none"> ⑥ 器に盛り付け、提供します。

※冷やしたほうがチョコ感が増し、格段に美味しくなります。良く冷やしてお召し上がりください。