

米粉のポンデケーキ

食数 1/1 ホテルパン 40g×20個分 2/3 ホテルパン 13個分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
じゃが芋(皮むき一口大)	480g	320g
スイートコーン	80g	53g
A 米粉	120g	80g
片栗粉	120g	80g
塩	8g	5g
サラダ油	70g	45g
水	45~90g	30~60g



使用ホテルパン 20mm・穴あき
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)
下処理 (スチームコンベクション)
加熱調理 (スチームコンベクション)
盛付・提供

調理手順
① じゃが芋は皮をむいて一口大に切り、しばらく水に浸けて穴あきホテルパンに入れて加熱します。 スチーム モード・調理温度120℃・調理時間15分・風量3
② ①を熱いうちに潰します。
③ ②に A を入れてよく捏ね生地を作り、スイートコーンを丁寧に混ぜこみます。
④ オープンシートを敷いた20mmホテルパンに、丸めて成型した③を並べて加熱します。 ホット モード・調理温度200℃・調理時間20分・風量1
⑤ 器に盛り付け、提供します。

※水はじゃが芋の水分に合わせて調整します。※じゃが芋は熱いうちに潰します。※お好みでウインナーやゴマを入れたり、ケチャップをつけても美味しいです。