

りんごのミルフィーユケーキ

食数 1/1 ホテルパン 60g×50人分 2/3 ホテルパン 33人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	りんご(皮むき、芯とる) …………… 2000g	1300g
	シナモン …………… 6g	4g
A	コーンミール …………… 360g	240g
	コーンスターチ …………… 200g	130g
	米粉 …………… 160g	106g
	砂糖 …………… 380g	250g
	ベーキングパウダー …………… 16g	11g
	ココナッツオイル …………… 300g	200g



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	<ol style="list-style-type: none"> ① りんごをフードプロセッサーにかけ、粗く刻み、ボールに移し、シナモンを混ぜておきます。 ② Aをボールに混ぜておきます。 ③ オープンシートを敷いたホテルパンに、②の粉の1/3量、①のりんごの半量、残った粉の半量、残りのりんご、残りの粉の順に平らにしながら重ねていきます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ol style="list-style-type: none"> ④ 固形状のココナッツオイルをスプーン等ですくって、③にまんべんなく乗せて加熱します。 コンビ モード・調理温度190℃・調理時間30分・蒸気量40%・風量3 ⑤ プラستチラーで冷却します。
盛付・提供	<ol style="list-style-type: none"> ⑥ 冷えたら切り分けて提供します。