

紅茶の米粉スコーン

食数 1/1 ホテルパン 50g×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 米粉	480g	320g
片栗粉	120g	80g
上白糖	90g	60g
ベーキングパウダー	30g	20g
紅茶	7.5g	5g
オリーブオイル	90g	60g
豆乳	360g	240g
はちみつ	38g	25g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

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

調理手順
① ボールにAを合わせホイッパーで混ぜたら、オリーブオイルを加え、ゴムべらで切るように全体に油をいきわたらせます。
② ①に豆乳とはちみつを加え、全体を合わせ生地を作ります。
③ 生地を2cmの高さに平らに伸ばし、包丁で個数分に切ります。
④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を乗せ加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間17分・風量1
⑤ 器に盛り付け、提供します。