

キャロットケーキ

食数 1/1 ホテルパン 40g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

| | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|------------------------|-----------|-----------|
| 材料 | | |
| サラダ油 | 60g | 40g |
| 上白糖 | 120g | 80g |
| 卵 | 150g | 100g |
| にんじん(おろす) | 150g | 100g |
| A 薄力粉 | 270g | 180g |
| シナモン | 0.8g | 0.5g |
| ベーキングパウダー | 6g | 4g |
| B クリームチーズ | 180g | 120g |
| 無塩バター | 38g | 25g |
| 上白糖 | 23g | 15g |



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 ディッシャー20号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① サラダ油と上白糖をボールに入れよく混ぜます。
- ② 卵を加えよく混ぜます。
- ③ おろしたにんじんを入れよく混ぜます。
- ④ **A** をふるい入れ、さっくりと混ぜます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑤ アルミカップにディッシャーで1個30g入れ、加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間7分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑥ 粗熱が取れたら、**B** を混ぜ合わせたものを1個10g乗せます。

※高さをあまり出たくない場合は **ホット** モードで190℃ 10～12分程度で加熱して下さい。