

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 さつまい芋(紅あずま)(一口大)	920g	613g
A 上白糖	92g	61g
有塩バター	66g	44g
溶き卵	50g	33g
牛乳	80g	53g
ラム酒	6g	4g
溶き卵(濾す)	適宜	適宜
黒ゴマ	適宜	適宜



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)

加熱調理
(スチームコンベクション)

盛付・提供

調理手順

- ① さつまい芋を一口大に切って穴あきホテルパンに乗せて加熱します。
スチーム モード・調理温度120℃・調理時間15分・風量3
- ② ボールに蒸したさつまい芋を入れて熱いうちに潰し、**A**を上から順番に混ぜていきます。
- ③ まな板に2.5cm厚さに平らに伸ばし、溶き卵を塗って、包丁で切ります。
- ④ オープンシートを敷いた20mmホテルパンに③を並べて、黒ゴマをトッピングして加熱します。
ホット モード・調理温度200℃・調理温度10分・風量1

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※さつまい芋によって水分量が変わります。牛乳で丁度良いかたさに調整してください。