

ホットケーキミックスで作るシュトーレン

食数

1本分(20cm×12cm)

- 材料** 1本分(20cm×12cm)
- A** ホットケーキミックス …………… 200g
 - アーモンドプードル …………… 50g
 - ベーキングパウダー …………… 2g

 - B** 絹ごし豆腐 …………… 350g
 - 上白糖 …………… 10g
 - オリーブオイル …………… 13g

 - ミックスナッツ …………… 70g
 - ドライフルーツ …………… 70g

 - 粉糖 …………… 適宜



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)

調理手順

下処理

- ① ボールに**A**を入れホイッパーで攪拌しておきます。
- ② 別のボールに**B**の豆腐を入れホイッパーでよく崩してから、上白糖、オリーブオイルを入れなめらかにします。
- ③ ②に①を2回に分けて混ぜ合わせ、生地が混ざり合ったらミックスナッツとドライフルーツを加えて混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ オープンシートを敷いたホテルパンに③の生地を楕円形になるように流し入れ、成形し加熱します。

ホット モード・調理温度175℃・調理時間30分・風量1

盛付・提供

- ⑤ 粗熱を取って、粉糖をたっぷりとかけ、切り分けて提供します。

※1/1ホテルパンなら3本、2/3ホテルパンなら2本乗ります。※しっかりと冷ましたほうが切りやすいです。