

## 水ようかん

食数 1/1 ホテルパン 60g×51人分 2/3 ホテルパン 34人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	水	750g	500g
	└ 粉寒天	12g	8g
B	こしあん	1500g	1000g
	└ きび糖(上白糖でも可)	200g	133g
	└ 塩	6g	4g
お湯(40℃)		1260g	840g



使用ホテルパン 65mm・フタ有り  
使用推奨備品 90mlプリンカップ

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

① Aを鍋に合わせ、沸騰後2分経ったら火を止めます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② ホテルパンにB、①、お湯を入れざっくり混ぜてフタをして加熱します。

※完全に混ざらなくて良いです。

スチームモード・調理温度120℃・調理時間15分・風量3

③ 加熱後よく混ぜて、プリンカップに注いで、冷却します。

盛付・提供

④ 器に盛り付け、提供します。

※①で寒天濃度が2%以上の場合完全溶解しにくいので、2%以下になるように加水して加熱をします(本レシピは1.6%)

※食数が少なく大きい鍋があれば、初めから全量の水と寒天を加熱しても良いです。※②の加熱前は完全に混ざらなくて良いですが、③でプリンカップに注ぐ前は均一に混ぜてください。