

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 さつま芋(1cm角)	480g	320g
薄力粉	30g	20g
A 上白糖	100g	67g
↳ 水	150g	100g
B 薄力粉	150g	100g
米粉	48g	32g
↳ ベーキングパウダー	7g	4.6g



使用ホテルパン 穴あき
使用推奨備品 オープンシート、ディッシャー-18号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① さつま芋を1cm角に切り水にさらして、水気を切ったら薄力粉をまぶします。
- ② 鍋で**A**を加熱し、砂糖を溶かしシロップを作ります。※熱くなりすぎたら粗熱を取って下さい。
- ③ ボールに**B**を入れホイッパーで攪拌し、②を入れ混ぜ合わせ粉が残っているうちに①を入れ、さらに混ぜます。

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をディッシャーなどで1個50gずつ分注し、加熱します。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間15分・風量3

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。