

かるかん

食数 1/1 ホテルパン 20g×112等分 2/3 ホテルパン 74等分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 大和芋	600g	400g
└ 上白糖	550g	366g
└ 水	300g	200g
上新粉	600g	400g
B 卵白	200g	133g
└ 上白糖	70g	46g



使用ホテルパン 65mm
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 Aの大和芋は3%の酢水に10分程さらしておきます。
- ② フードプロセッサーやミキサーでAを細かく砕いて、上新粉を2回に分けて入れさらに混ぜ合わせ、ボールに出します。
- ③ Bでメレンゲを作ります。(上白糖は3回に分けて加えてください)
- ④ ③のメレンゲの1/4を②のボールになじませ、メレンゲのボールに戻し、すべてを丁寧混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑤ ホテルパンにオープンシートを敷き、④を流し、平らにならして加熱します。
スチーム モード・調理温度100℃・調理温度20分・風量1
- ⑥ 粗熱を取って切り分けます。

盛付・提供

- ⑦ 器に盛り付け、提供します。

※ホテルパン複数枚で加熱する場合、ホテルパンの下に薄いホテルパンを1枚入れ、結露が落ちるのを防止すると良いです。