

黄桃の入ったパンプディング

食数 1/1 ホテルパン 100g×40人分 2/3 ホテルパン 26人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
黄桃缶詰 (1cm角切)	100g	66g
8枚切食パン (2cm角切)	360g	240g
A 上白糖	210g	140g
↳ 卵	770g	513g
B 小麦粉	40g	26g
↳ コーンスターチ	40g	26g
C 牛乳	1200g	800g
生クリーム	400g	266g
黄桃缶詰の汁	200g	133g
↳ バニラオイル	適宜	適宜



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
(スチームコンベクション)

- ① ボールに **A** を入れ、上白糖を溶かすようにホイッパーでよく混ぜます。
- ② ①に **B** を振るって入れ、ダマが無いようよく混ぜます。
- ③ ②に **C** を入れ、さらによく混ぜます

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の生地を流し入れ、パン、桃の順に入れて加熱します。
コンビ モード・調理温度170℃・調理時間28分・蒸気量20%・風量1

盛付・提供

- ⑤ 切り分けて、器に盛り付け提供します。