

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
くるみ(素煎り)	340g	226g
A 米粉	160g	107g
もち粉	460g	306g
B 濃口しょうゆ	136g	90g
淡色辛みそ	34g	23g
上白糖	570g	380g
水	480g	320g
オブラートパウダー	20g	13g



使用ホテルパン 穴あき
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	<p>① くるみはお好みの大きさに切ります。</p> <p>② Bを鍋に入れ、加熱して一度沸騰させ火を止めます。</p> <p>③ Aをボールに入れ、②を少しずつ加えてダマの無いように混ぜます。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>④ ③に①のくるみを混ぜ込み、オープンシートを敷いたホテルパンに流し、平らにならして加熱します。</p> <p>スチーム モード・調理温度100℃・調理時間20分・風量1</p> <p>⑤ しっかり粗熱を取ります。</p>
盛付・提供	<p>⑥ オープンシートをはがし、切り分けて、オブラートパウダーをまぶして、提供します。</p>

※生くるみの場合は予め、**ホット**モード150℃10分程度の加熱をし、ローストしておいてください。
※オブラートパウダーが入手できない場合は片栗粉で代用しても良いです。オブラートパウダーは製菓材料店で入手できます。