

材料	1/1 ホテルパン		2/3 ホテルパン	
	A わらび餅粉	300g	200g	200g
三温糖 (又は上白糖)	120g	80g	80g	80g
水	1240g	806g	806g	806g
きな粉 (砂糖入り)	適量	適量	適量	適量
黒みつ (市販品)	適量	適量	適量	適量



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り
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 ボールにAを入れて混ぜ合わせ、漉しながら鍋に移します。
- ② 鍋を加熱しながら、全体がのり状になり、ひとまとまりになるまで木べらで練り混ぜます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を流し入れ、表面を平らにならし、フタをして加熱します。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間30分・風量3

盛付・提供

- ④ わらびもちをスプーンですくいながら氷水に落とし、水気を切って器に盛り、きな粉、黒蜜をかけます。