

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	白玉粉	370g	250g
	片栗粉	75g	50g
	上白糖	90g	60g
	水	300g	200g
	サラダ油	39g	26g
B	こしあん	600g	400g
	練りごま(黒)	60g	40g
	いりごま(白)	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm
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 Bを混ぜて、1個20gずつに丸め、冷やしておきます。</p> <p>② Aを混ぜ合わせ、個数分(約25~30g/個)に分け、①を包み、周りにごまをつけ手で押し込み馴染ませます。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>③ オープンシートを敷いたホテルパンに、②を並べ、加熱します。</p> <p>ホット モード・調理温度170℃・調理時間13分・風量3</p>
盛付・提供	<p>④ 器に盛り付け、提供します。</p>

※ごまを押し込むことで、ごまを取れにくくします。※油を塗らなくても、ごまの油のおかげでカリッと仕上がります。