

# ハロウィン帽子パン

作成日 2023/7/3 修正日



## 栄養成分表示(1個60gあたり)

エネルギー: 194kcal  
たんぱく質: 4.4g  
脂質: 7.4g  
炭水化物: 28.3g  
ナトリウム: 128mg  
(食塩相当量 0.3g)

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	20mm、穴あき	使用推奨備品:	オープンシート、ディッシャー(20号)
材料:( )内は2/3ホテルパン分量			
南瓜 (皮なし・口大)	100g (67g)	無塩バター (溶かす)	80g (53g)
ロールパン	15個 (10個)	(B) 上白糖	80g (53g)
チョコペン	適宜 (適宜)	卵	100g (67g)
		薄力粉	120g (80g)
工程(使用機器)	調理手順		
加熱調理 (スチームコンベクション)	①	穴あきホテルパンに南瓜を入れて加熱をします。 スチームモード(100)°C・(12)分・風量(3)	
	②	ボールに溶かしバター、上白糖を加えて混ぜ、さらに卵を混ぜます。	
	③	②に①の南瓜を入れ混ぜ、振った薄力粉を加え、粉気がなくなるまで混ぜます。	
	④	オープンシートを敷いたホテルパンにロールパンを乗せ、ディッシャーで③の生地を30gずつ乗せ、加熱をします。 ホットモード(160)°C・(12)分・風量(1)	
	⑤	粗熱が取れたら、チョコペンで顔を書きます。	
盛付・提供	⑥	器に盛り付け、提供します。	
出来上り重量:( )内は2/3ホテルパン	約900g (約600g)	想定食数:( )内は2/3ホテルパン	60g×15人分 (10人分)

考案 野中 作成 河口

ポイント: