

パイナップルケーキ

作成日	2023/4/25	修正日	
-----	-----------	-----	--



栄養成分表示 (90gあたり)

エネルギー:	268kcal
たんぱく質:	4.3g
脂質:	12.8g
炭水化物:	35.8g
ナトリウム:	68mg
(食塩相当量)	0.2g

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	40mm	使用推奨備品:	オーブンシート
材料: ()内は2/3ホテルパン分量			
無塩バター(溶かす)	360g (240g)	パイナップル缶(スライス)	30枚 (20枚)
黒砂糖	225g (150g)	ココナッツファイン	30g (20g)
上白糖	225g (150g)	(A) 薄力粉	720g (480g)
卵(常温)	450g (300g)	ベーキングパウダー	20g (13g)
牛乳(常温)	200g (133g)		
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	オーブンシートを敷いたホテルパンに、パイナップルを敷き詰めて、ココナッツファインを散らします。	
	②	溶かしバターに黒砂糖と上白糖を混ぜ、卵を3回に分けて加え混ぜ、牛乳は2回に分けて加えます。	
加熱調理(スチームコンベクション)	③	②に振った(A)を加え、ダマの無いように混ぜ、①に空気が入らないように入れ、平らにしたら加熱をします。	
		ホットモード(170)°C・(27)分・風量(1)	
	④	網の上で粗熱を取り、パイナップルの面が上に来るようにまな板に載せ、切り分けます。	
盛付・提供	⑤	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2700g (約1800g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン	90g×30人分 (20人分)

考案	野中	作成	野中
----	----	----	----

ポイント:



←パイナップルを並べて、ココナッツを散らした様子