

ヨーグルトケーキ

作成日 2023/8/1 修正日 2023/10/25



栄養成分表示 (30gあたり)

エネルギー: 92kcal
たんぱく質: 1.9g
脂質: 3.3g
炭水化物: 14.0g
ナトリウム: 40mg
(食塩相当量 0.1g)

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	20mm	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)	110g (73g)	(A) 薄力粉	440g (293g)
上白糖	200g (133g)	ベーキングパウダー	16g (11g)
卵	200g (133g)		
プレーンヨーグルト	440g (293g)	レモン汁	8g (5g)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	ボールに溶かしたバターと上白糖を入れ、混ぜます。	
	②	①に卵を少しずつ加え、さらにプレーンヨーグルトを2回に分けて加え都度混ぜたら、レモン汁を加えさっくりと混ぜます。	
	③	②にふるった(A)を加え、粉気がなくなるまで混ぜます。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	④	オーブンシートを敷いたホテルパンに③を平らに伸ばし、加熱します。 ホットモード(170)℃・(15)分・風量(1)	
	⑤	粗熱を取ります。	
盛付・提供	⑥	個数分に切り分けたら、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1200g (約800g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン	30g×40人分 (26人分)

考案 小山 作成 小山

ポイント: