



# かぼちゃのマフィン

食数 1/1 ホテルパン 1個70g×20個分 2/3 ホテルパン 13個分

<b>材料</b>	<b>A</b> 無塩バター(室温にもどす)..... 200g	133g
	↳ グラニュー糖 .....	460g
	卵 .....	220g
	塩 .....	1g
	※牛乳 .....	160g
	かぼちゃ(皮なし・7mm厚さ切り) .....	480g
	(又は冷凍カボチャピューレ使用)	
	<b>B</b> 薄力粉 .....	360g
	↳ ベーキングパウダー .....	24g
	( <b>B</b> は合わせて、ふるっておく)	
	(※冷凍カボチャピューレ使用の場合は、水分があるため、牛乳は不使用にします。)	



使用ホテルパン 穴あき・20mm平型 (60φ×40H 130ml入り紙カップ)

工程(使用機器)	調理手順
下処理 (スチームコンベクション)	① 穴あきホテルパンにカボチャを入れ、加熱します。加熱後、裏ごしします。 <b>スチーム</b> モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間15分
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ポールに <b>A</b> をすり混ぜ、溶き卵、塩、①の順によく混ぜ合わせます。 次に牛乳と <b>B</b> を加えて混ぜ合わせ、マフィン生地を作ります。  ③ ②を紙カップに8分目まで入れ、加熱します。 <b>ホット</b> モード・調理温度170℃・調理時間20分・風量1 ← <b>Concierje200</b> の場合 No.856 かぼちゃのマフィン
盛付・提供	④ 粗熱をとり、提供します。