



# マンデルシュニッテン

食数 **1/1 ホテルパン** 7cm×3cmカット 60個分 **2/3 ホテルパン** 40個分

**1/1 ホテルパン**    **2/3 ホテルパン**

- 材料**
- |          |                       |      |      |
|----------|-----------------------|------|------|
| <b>A</b> | バター(柔らかくする).....      | 125g | 83g  |
|          | └ 粉糖 .....            | 60g  | 40g  |
|          | 卵 .....               | 55g  | 36g  |
|          | 薄力粉(ふるう) .....        | 250g | 167g |
|          | アーモンドスライス(ロースト) ..... | 300g | 200g |
| <b>B</b> | バター .....             | 250g | 167g |
|          | グラニュー糖 .....          | 250g | 167g |
|          | ハチミツ.....             | 80g  | 53g  |
|          | 水あめ .....             | 80g  | 53g  |
|          | 生クリーム .....           | 140g | 93g  |



使用ホテルパン 20mm・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① <b>A</b> を手でもみこむように混ぜ、溶き卵と薄力粉を加えて混ぜ合わせ、全体がまとまればラップをして冷蔵庫で3時間ほど休ませます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ①を2mm厚さに伸ばし、オープンシートを敷いたホテルパンにのせ、加熱します。 <b>ホット</b> モード・調理温度180℃・調理時間10分・風量1 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.872 マンデルシュニッテン ③ <b>B</b> を鍋に入れ加熱し、茶色く色付いたら生クリームを加えて煮詰め、アーモンドを加えて混ぜ合わせます。 ④ 加熱後の②に、熱い③を流し入れて全体に薄く伸ばし、さらに加熱します。 <b>ホット</b> モード・調理温度180℃・調理時間10分・風量1 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.872 マンデルシュニッテン
盛付・提供	⑤ 粗熱をとり、7cm×3cmにカットします。(完全に冷めると固まって切りにくいので注意)