

# Super Steam きのこのパイ包みスープ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15個分（耐熱容器）

## 写真

盛付写真



⑨加熱前 ホテルパン写真



⑨加熱後 ホテルパン写真



※写真は15個分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1個分)

冷凍パイ生地口	25 g	水	65 g	
卵黄	適量	マッシュルーム	25 g	
玉ねぎ (3mm厚スライス)	15 g	コンソメ顆粒	1 g	
バター	5 g	生クリーム	6 g	
A	しいたけ (3mm厚スライス)	10 g	塩	0.2 g
	しめじ (小房分け)	5 g	白コショウ	適量
	まいたけ (小房分け)	5 g		
	えのきたけ (3cm幅カット)	5 g		
栄養成分	エネルギー 207 kcal ・ たんぱく質 4.6 g ・ 脂質 17.1 g ・ 炭水化物 10.0 g ・ 食塩 1.1 g			

## 作業手順

下処理	① マッシュルームを冷凍する。
	② 玉ねぎ、Aをそれぞれカットする。
	③ 卵黄は溶いておく。
下処理加熱	④ 鍋に水、①の冷凍マッシュルームを入れて、70～80℃を保つように弱火で15分程度煮る。
	⑤ ④をシノワでこし、スープにコンソメ顆粒を入れ、マッシュルームは1cm角にカットする。
	⑥ バターを溶かした鍋で②の玉ねぎを炒め、②のAを入れてさらに炒める。
	⑦ ⑤のスープ、⑥をミキサーにかけ、鍋に入れ、温めながら生クリームを入れ、塩、白コショウで味を調える。
	⑧ 冷凍パイ生地は常温で15分解凍し、耐熱容器の大きさに合わせて麺棒で伸ばす。
加熱	⑨ 耐熱容器に⑦を注ぎ、⑧をかぶせて③を表面に塗り、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 200℃ ・ 10～12分 ・ 風量4

## 調理のポイント

- マッシュルームは冷凍にし、水からゆっくりと低温で加熱する事で旨味成分の多いだし汁が取れる。
- 耐熱容器は150g容量のスープカップを使用。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.2