Super Steam 蒸しパン／乳・卵・小麦不使用

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 24個分　　（アルミカップ）

写真

盛付写真	③加熱前　ホテルパン写真	③加熱後　ホテルパン写真

※写真は24個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

A	米粉	12 g
	ベーキングパウダー	0.5 g
B	調整豆乳	15 g
	砂糖	3.5 g
	サラダ油	1 g
	米酢	1 g

栄養成分	エネルギー	77 kcal・	たんぱく質	1.2 g・	脂質	1.7 g・	炭水化物	13.8 g・	食塩	0.1 g

作業手順

下処理

① ボウルにBを入れて混ぜ合わせる。

② ①にふるったAを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。

加熱

③ カップに②を30g流し、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム1	・	10分	・	風量4

提供

④ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。

調理のポイント

- アルミカップは、φ6cmカップを使用。
- カップに流す生地の量によって、加熱時間を調節する。
- 手順③の際、かぼちゃやさつまいもをトッピングしてもよい。
- アレルギー対応として利用してもよいが、各アレルゲンに注意する。