

# Super Steam 水無月

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2台分

(流し型)

## 写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は型2台分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1台分)

A	本ぐず粉	40 g
	白玉粉	25 g
	水	320 g
	薄力粉	130 g
	グラニュー糖	130 g
	甘納豆	200 g
栄養成分	エネルギー 1805 kcal ・ たんぱく質 23.3 g ・ 脂質 3.7 g ・ 炭水化物 417.1 g ・ 食塩 0.2 g	

## 作業手順

下 処 理	① ボウルにAを入れよくつぶし、水を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。										
	② 別のボウルにふるった薄力粉、グラニュー糖を入れ、混ぜ合わせる。										
	③ ②に①を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせてシノワでこす。										
	④ ③を120g残し、残りの③を型に流す。										
加 熱	⑤ ホテルパンに④を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき</td> <td>調理設定</td> <td>スチーム</td> <td>・</td> <td>スチーム2</td> <td>・</td> <td>20分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	20分	・	風量4
	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	20分	・	風量4	
⑥ ⑤を取り出し、表面に甘納豆を散らし、④の残りの生地を流し、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき</td> <td>調理設定</td> <td>スチーム</td> <td>・</td> <td>スチーム2</td> <td>・</td> <td>10分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	10分	・	風量4	
使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	10分	・	風量4		
急 速 冷 却	⑦ プラストチャーで冷却する。 <table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき</td> <td>使用機器</td> <td>プラストチャー</td> <td>設定</td> <td>10℃以下</td> <td>・</td> <td>60分以内</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	プラストチャー	設定	10℃以下	・	60分以内		
使用ホテルパン	穴あき	使用機器	プラストチャー	設定	10℃以下	・	60分以内				
提 供	⑧ 型を外し、好みの大きさにカットし器に盛付ける。										

## 調理のポイント

- ・ 甘納豆はぬれ甘納豆を使用してもよい。
- ・ 流し型は、220×160×30mmバットを使用。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.2