

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：3台分

(パウンド型)

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3台分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

無塩バター	80 g	バナナ	95 g
グラニュー糖	80 g	くるみ	35 g
卵	80 g	紅茶の葉	1.5 g
A 薄力粉	80 g		
ベーキングパウダー	1.6 g		

栄養成分 エネルギー 1659 kcal ・ たんぱく質 23.1 g ・ 脂質 100.3 g ・ 炭水化物 167.8 g ・ 食塩 0.6 g

作業手順

下 処 理	① 無塩バター、卵を常温に戻す。
	② バナナをスプーンでつぶす。
下 処 理 加 熱	③ ホテルパンにくるみを入れ、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 ・ 180℃ ・ 5分 ・ 風量2
	④ ボウルに①の無塩バター、グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
	⑤ ④に①の溶いた卵を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせ、ふるったA、粗めに砕いた③、②、紅茶の葉を順に入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
加 熱	⑥ 型に⑤を流し、空気抜きをし、焼き網に並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 焼き網 調理設定 熱風 ・ 160℃ ・ 40~50分 ・ 風量3
	⑦ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
提 供	⑧ 型を外し、好みの厚さにスライスし器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ パウンド型は、20cmパウンド型を使用。
- ・ 卵を入れると分離しやすい為、少量ずつ入れる。
- ・ 手順⑥の際、中央縦方向にくぼみを入れると、焼き上がりがきれいに仕上がる。