

Super Steam ヨーグルトケーキ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2台分

(ケーキ型)

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1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

| | | |
|---|---------------|-------|
| A | プレーンヨーグルト（無糖） | 200 g |
| | 卵 | 100 g |
| | 砂糖 | 40 g |
| | サラダ油 | 25 g |
| | ホットケーキミックス粉 | 50 g |
| 栄養成分 エネルギー 842 kcal ・ たんぱく質 23.3 g ・ 脂質 43.4 g ・ 炭水化物 87.0 g ・ 食塩 1.1 g | | |

作業手順

| | |
|-------------|--|
| 下 処 理 | ① ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。 |
| | ② ①にホットケーキミックス粉を入れて、なめらかになるまで混ぜ合わせる。 |
| 加 熱 | ③ オープンシートを敷いた型に②を流し、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分 ・ 風量2 |
| | ④ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。 |
| 提 供 | ⑤ 型とオープンシートを外し、好みの大きさにカットし器に盛付ける。 |

調理のポイント

- ・ ケーキ型はφ15cmを使用。
- ・ 加熱後に竹串を刺して、生地が付かないか確認する。
- ・ 型から外した後、冷蔵庫でケーキを冷やしてもよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.10