

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