

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：32枚分

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32枚分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1枚分)

A	米粉	8 g
	ベーキングパウダー	0.05 g
	無塩バター	5 g
B	砂糖	2.5 g
	塩	適量
	水	1.5 g
栄養成分	エネルギー	77 kcal
	たんぱく質	0.5 g
	脂質	4.2 g
	炭水化物	8.8 g
	食塩	0.1 g

作業手順

下処理	① 無塩バターを常温に戻す。
	② ボウルに①、Bを入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
	③ ②に合わせたAを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせ、棒状に成形し、ラップを巻き、形を整える。
	④ ③を冷蔵庫で1時間程度冷却する。
	⑤ ④を1cm厚にカットする。
加熱	⑥ ホテルパンに⑤を並べ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン      アルミ      調理設定      熱風      ・      180℃      ・      8～10分      ・      風量3
提供	⑦ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。

調理のポイント

- ・ 手順③の際、生地 hardness によって、水を調節する。
- ・ 成形する大きさや厚さによって、加熱温度、時間を調節する。