

Super Steam カステラ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：1台分

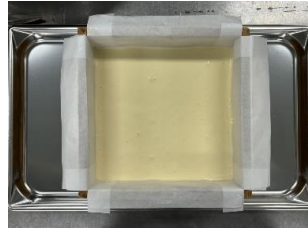
(木枠)

写真

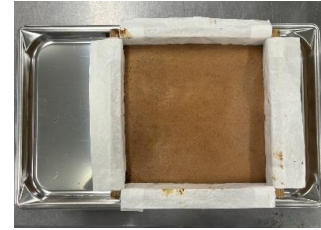
盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑧加熱後 ホテルパン写真



※写真は1台分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

A	卵	350 g
	砂糖	310 g
B	水あめ	90 g
	はちみつ	45 g
	みりん	35 g
	薄力粉	175 g
栄養成分 エネルギー 2875 kcal ・ たんぱく質 57.2 g ・ 脂質 39.0 g ・ 炭水化物 568.9 g ・ 食塩 1.4 g		

作業手順

下処理	① Aをミキサーにかける。										
下処理	② 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させる。										
加熱	③ ①に②を入れてミキサーにかける。										
ミキシング	④ ③にふるった薄力粉を入れ、ミキサーにかける。										
グ	⑤ ④をシノワでこす。										
加熱	⑥ オープンシートを敷いた木枠に⑤を流し、空気抜きをし、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。 ※途中2分に1回、霧吹きで水をかけて泡切りをする。										
	<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>25mm</td> <td>調理設定</td> <td>熱風</td> <td>・</td> <td>170℃</td> <td>・</td> <td>6分</td> <td>・</td> <td>風量2</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	・	170℃	・	6分	・	風量2
	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	・	170℃	・	6分	・	風量2	
⑦ 表面を平らにならし、予熱したスチコンで加熱する。 ※好みの焼き色になるまで加熱する。(加熱時間は目安)											
加熱	<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>25mm</td> <td>調理設定</td> <td>熱風</td> <td>・</td> <td>170℃</td> <td>・</td> <td>20~30分</td> <td>・</td> <td>風量2</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	・	170℃	・	20~30分	・	風量2
	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	・	170℃	・	20~30分	・	風量2	
⑧ ⑦を取り出し蓋をして、予熱したスチコンで加熱する。											
保存	<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>25mm</td> <td>調理設定</td> <td>熱風</td> <td>・</td> <td>170℃</td> <td>・</td> <td>30~40分</td> <td>・</td> <td>風量2</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	・	170℃	・	30~40分	・	風量2
	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	・	170℃	・	30~40分	・	風量2	
⑨ 加熱後、空気抜きをし、型とオープンシートを外し、粗熱を取り、逆さまにしてチルド庫で一晩保存する。											
提供	⑩ 好みの大きさにカットし器に盛付ける。										

調理のポイント

- ・ 木枠は、26cm正方形型を使用。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、木枠の底面に新聞紙を敷くとよい。
- ・ 手順⑧の際、さらに上から木枠のせて蓋をするとよい。
蓋は25mmホテルパンでもよい。