

Super Steam スイートポテト

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：30個分

写真

盛付写真



⑧加熱前 ホテルパン写真



⑧加熱後 ホテルパン写真



※写真は30個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

さつまいも（皮むき・1cm厚半月切り）	30 g
無塩バター	2 g
砂糖	4 g
卵黄1	1.5 g
バニラエッセンス	適量
卵黄2（塗り卵）	2 g
栄養成分	エネルギー 84 kcal ・ たんぱく質 0.9 g ・ 脂質 2.9 g ・ 炭水化物 13.4 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下処理	① 無塩バターを常温に戻しておく。
	② さつまいもをカットし、冷水にさらし、水気を拭き取る。
下処理加熱	③ ホテルパンに②のさつまいもを入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 15～20分 ・ 風量4
	④ 加熱後、すぐに裏ごしする。
成形	⑤ ④に①、砂糖を順に入れ、よく混ぜ合わせる。
	⑥ ⑤に卵黄1、バニラエッセンスを入れ、よく混ぜ合わせて粗熱を取る。
	⑦ ⑥を1個30gに成形する。
加熱	⑧ オープンシートを敷いたホテルパンに⑦を並べ、表面にハケで卵黄2を塗り、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 ・ 200℃ ・ 12～15分 ・ 風量4
	⑨ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
提供	⑩ 器に盛付ける。

調理のポイント

- さつまいもの品種によって、バターや砂糖の量を調節する。
- 生地を冷却すると、成形しやすい。