

Super Steam 台湾カステラ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：4台分

(パウンド型)

写真

盛付写真



⑨加熱前 ホテルパン写真



⑩加熱後 ホテルパン写真



※写真は2台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

A	太白ごま油	32 g
	はちみつ	18 g
	薄力粉	30 g
	牛乳	26 g
	卵黄	30 g
	卵白	60 g
	グラニュー糖	35 g
栄養成分	エネルギー	755 kcal
	たんぱく質	14.5 g
	脂質	43.5 g
	炭水化物	73.6 g
	食塩	0.4 g

作業手順

下処理 ・ 下準備	①	ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、湯煎で80℃まで温める。
	②	①を湯煎から外し、ふるった薄力粉を入れ、よく混ぜ合わせる。
	③	②に40℃まで温めた牛乳を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。
	④	③に卵黄を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。
	⑤	卵白にグラニュー糖を少量ずつ分けて入れ、6分立てにする。
	⑥	④に1/4量の⑤を入れて混ぜ合わせる。
	⑦	⑤のボウルに⑥の生地を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
	⑧	オープンシートを敷いた型に⑦を流し、空気抜きをする。
加熱	⑨	70～80℃の湯をはった65mmホテルパンに⑧を並べ、予熱したスチコンで加熱する。
		使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 160℃ 30～40分 風量1
提供	⑩	加熱後、すぐに型を外し、好みの大きさにカットし器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ パウンド型は、20cmパウンド型を使用。
- ・ 手順④の際、卵黄を入れると分離しやすい為、少量ずつ入れる。
- ・ 手順⑤の際、メレンゲを立てすぎないようにする。
- ・ 手順⑧の際、生地は7～8割程度まで流す。

