

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 45人分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は22人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	米粉	10 g	粉糖	適量
	ベーキングパウダー	1 g		
	ココアパウダー	2.8 g		
	絹ごし豆腐	23 g		
B	砂糖	11 g		
	サラダ油	4 g		
	調整豆乳	4 g		
栄養成分 エネルギー 142 kcal ・ たんぱく質 2.4 g ・ 脂質 5.5 g ・ 炭水化物 21.4 g ・ 食塩 0.2 g				

作業手順

下 処 理	① 豆腐をフードプロセッサーにかける。
	② ボウルに①を入れ、Bを混ぜ合わせる。
	③ ②にふるったAを入れ、混ぜ合わせる。
加 熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を流し、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 170℃ ・ 25分 ・ 風量3
提 供	⑤ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
	⑥ 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、粉糖を散らす。

調理のポイント

- ・ 豆腐の水分は切りすぎないようにする。
- ・ ホテルパンに流す生地量によって、加熱時間を調節する。