

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 40本分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は20本分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1本分)

A	オートミール	10 g
	ドライフルーツ（レーズン、ベリー等）	5 g
	コーンスターチ	1 g
B	グラニュー糖	3 g
	はちみつ	3 g
	バター	3 g
栄養成分	エネルギー	84 kcal ・ たんぱく質 1.4 g ・ 脂質 3.0 g ・ 炭水化物 13.2 g ・ 食塩 0.1 g

作業手順

下 処 理	① ボウルでAを混ぜ合わせる。
	② 鍋にBを入れて溶かし、火からおろして①を混ぜ合わせる。
加 熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を広げ、厚み1cm程度にならし、四角に形を整えて、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 ・ 160℃ ・ 15～20分 ・ 風量3
提 供	④ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取り、好みの大きさにカットする。

調理のポイント

- ・ しっかり冷めた事を確認してカットする。
- ・ 好みのドライフルーツやナッツを入れる。