

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：12個分

（ドーナツ型）

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6個分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

A	米粉	9 g
	ベーキングパウダー	0.6 g
B	調整豆乳	9.2 g
	砂糖	4.2 g
	サラダ油	2.5 g
オイルスプレー		適量
栄養成分 エネルギー 81 kcal ・ たんぱく質 0.9 g ・ 脂質 3.2 g ・ 炭水化物 11.8 g ・ 食塩 0.1 g		

作業手順

下 処 理	① ボウルにBを入れて混ぜ合わせる。
	② ①にふるったAを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
加 熱	③ ドーナツ型に25gずつ流し、ホテルパンに並べ、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 ・ 180℃ ・ 20分 ・ 風量2
提 供	④ 加熱後、型から取り出し粗熱を取る。
	⑤ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ ドーナツ型は、縦7cm×横7cm×高さ1.7cmを使用。
- ・ 風量は2が好ましい。