

# Super Steam わらび餅

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2台分

(流し缶)

## 写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は流し型2台分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1台分)

A	わらび餅粉	50 g
	砂糖	50 g
	水	220 g
	きな粉	適量
	黒みつ	適量
<b>栄養成分</b> エネルギー 433 kcal ・ たんぱく質 3.6 g ・ 脂質 2.4 g ・ 炭水化物 101.4 g ・ 食塩 0.0 g		

## 作業手順

下処理	① ボウルにAを順に入れて混ぜ合わせる。						
加熱	② 型に①を流し、ホテルパンにのせ、予熱したスチコンで加熱する。						
	使用ホテルパン	焼き網	調理設定	スチーム	・ スチーム2	・ 1~2分	・ 風量4
急速冷却	③ ②を取り出しゴムベラで全体をかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。						
	使用ホテルパン	焼き網	調理設定	スチーム	・ スチーム2	・ 5~8分	・ 風量4
提供	④ プラストチャーで冷却する。						
	使用ホテルパン	焼き網	使用機器	プラストチャー	設定	10℃以下	・ 60分以内
	⑤ 好みの大きさにカットし器に盛付け、きな粉、黒みつをかける。						

## 調理のポイント

- ・ 手順②の際、わらび餅粉は沈殿しやすい為、加熱前に再度よくかき混ぜるとよい。
- ・ 手順④の際、わらび餅をスプーンですくい、氷水に落とす方法で冷却してもよい。

