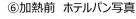
# Super Steam バナナと紅茶のパウンドケーキ

(パウンド型) 調理システム: クックサーブ 1/1ホテルパン: 3台分

#### 写真

#### 盛付写真







⑥加熱後 ホテルパン写真



風量2

※写真は3台分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1台分)

(CC H T )			
無塩バター	80 g	バナナ	95 g
グラニュー糖	80 g		
		くるみ	35 g
例	80 g		
		紅茶の葉	1.5 g
薄力粉	80 g		
A ベーキングパウダー	1.6 g		

栄養成分 エネルギー 1659 kcal・ たんぱく質 23.1 g・ 脂質 100.3 g・ 炭水化物 167.8 g・ 食塩 0.6 g

#### 作業手順

- 下 ① 無塩バター、卵を常温に戻す。
- 処② バナナをスプーンでつぶす。

玾

熱

③ ホテルパンにくるみを入れ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン 熱風 • 25mm 調理設定 180℃ 5分 処

- ④ ボウルに①の無塩バター、グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- 玾 ⑤ ④に①の溶いた卵を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせ、ふるったA、 加

粗めに砕いた③、②、紅茶の葉を順に入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。

⑥ 型に⑤を流し、空気抜きをし、焼き網に並べ、予熱したスチコンで加熱する。

加 使用ホテルパン 焼き網 調理設定 160℃ • 40~50分 風量3 熱

- ⑦ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
- 提 ⑧ 型を外し、好みの厚さにスライスし器に盛付ける。 供

### 調理のポイント

- ・ パウンド型は、20cmパウンド型を使用。
- ・ 卵を入れると分離しやすい為、少量ずつ入れる。
- ・ 手順⑥の際、中央縦方向にくぼみを入れると、焼き上がりがきれいに仕上がる。

