

Super Steam マドレーヌ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：24個分

(アルミカップ)

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は24個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

	卵	8 g								
	砂糖	8 g								
A	薄力粉	8 g								
	ベーキングパウダー	0.2 g								
	バター	8 g								
B	レモン果汁	0.5 g								
	バニラオイル	適量								
栄養成分	エネルギー	133 kcal	たんぱく質	1.7 g	脂質	7.4 g	炭水化物	14.2 g	食塩	0.2 g

作業手順

下 処 理 ・ 下 準 備	①	バターは溶かしておく。
	②	Aはふるって、卵は溶いておく。
	③	②の卵に砂糖を入れ、混ぜ合わせる。
	④	③にBを入れて混ぜ合わせ、さらに②のAを入れて混ぜ合わせる。
	⑤	④に①を入れて混ぜ合わせ、30分程度休ませる。
加 熱	⑥	アルミカップに⑤を30g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 ・ 160℃ ・ 15~20分 ・ 風量3
提 供	⑦	加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。

調理のポイント

- ・アルミカップは、φ6cmを使用。
- ・カップに流す生地量によって、⑥の加熱温度、時間を調節する。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.10