

デザート

蒸し物

りんごの蒸しケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15人分>

【A】 ※24人分

ホットケーキミックス	525 g
砂糖	60 g
牛乳	300 g
溶かしバター	60 g
卵	60 g

りんごのコンポート 2 個分

●作り方

1. りんごのコンポートを銀杏切りにカットする
2. ボールに卵を割り入れ、牛乳を入れて混ぜる
3. ホットケーキミックスと砂糖が入ったボールに2を流し込みよく混ぜる
4. 溶かしバターを3に流し込み混ぜ合わせる
5. 生地にかットしたりんごを入れ、ざっくりと混ぜる
6. 焼皿にカップを並べ、5の生地を流し込む
7. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 器に盛り付け、提供する

加熱前



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① スチーマー	98℃	20分	—	強	1 / 1穴あきホテルパン

●ポイント

生地は混ぜすぎないように。りんごのコンポートの水分をよく取ってから加えます。
りんごのコンポートは紅玉を使用すると色がきれいに仕上がります