

デザート

蒸し物

# 柏餅

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料 < 12個分 >

上新粉	450 g
熱湯	400ml
あんこ	300 g
柏の葉	12 枚

### ●作り方

1. 上新粉に熱湯を入れ、箸などでよく混ぜる
2. 穴あきホテルパンに1を8等分してのせる
3. 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)
4. ブザーが鳴ったら取り出す
5. 4をボールにあげ、麺棒などでよくついてこねる
6. 5を12等分にし、楕円形に伸ばしてあんこをつつみ、柏の葉でくるみ穴あきホテルパンにのせる
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②)
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

加熱後



### ●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℃	15分	—	強	1 / 1穴あきホテルパン
②	スチーマー	98℃	10分	—	強	1 / 1穴あきホテルパン

### ●ポイント

上新粉は水で練ると粘りが出にくいいため、熱湯でこねて粘りを出し、生地に水分を十分に含ませます  
また一度蒸した後によくつくことで弾力ができます