

おやつ

蒸し物

ジャンボ黒糖蒸しパン

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 24人分>

ホットケーキミックス	750 g
卵	3 枚
牛乳	150 g
黒糖	150 g
水	240 g
サラダ油	30 g

●作り方

1. 鍋に黒糖と水を入れ温めながら溶かす
2. ボールに各材料を入れ混ぜ合わせる
3. ホテルパンに2を流し込み蓋をする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 切り分けて器に盛り付け、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℃	30分	—	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

生地にお好みの材料を加えて、色々な種類の蒸しパンを作ることができます。