



●材料<1パック 10人分>

わらび餅粉	75 g
上白糖	75 g
水	300 g
こしあん(又は粒あん)	200 g

【真空袋サイズ: 18cm × 26cm】

●作り方

1. 真空包装袋に、わらび餅粉・上白糖・水を入れる
2. 1の真空袋を真空パックする
3. 2を穴あきホテルパンにセットする
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
5. 途中取り出し袋ごと中身を混ぜる。
6. 再び加熱し、これを2～3回繰り返す
7. 広げたラップに水を少量つけ、6を絞り出す
8. 7の上に丸めたあんをのせ、ラップで包みこんで丸める。
9. 穴あきホテルパンに8を並べる
10. 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
11. 10を取りだし氷水で冷やし、ラップから外して盛り付ける

加熱前



加熱後



成型後



●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	95℃	15分	—	強	
②	スチーマー	95℃	2分	—	強	

●ポイント

真空包装を取りだして混ぜる際は非常に熱いので軍手等を使用し火傷に気を付け作業を行ってください。
わらび餅と同じ材料で水まんじゅうをつくってみました！