

ひやしみたらし団子

スチーマーモード



●材料< 20個分 >

【生地】

白玉粉	150 g
上新粉	60 g
水	165 g
砂糖	10 g

【みたらしあん】

醤油	20 g
砂糖	50 g
昆布だし (水+昆布)	100 g
水溶き片栗粉 (1:1)	20 g

●作り方

- ① 鍋に醤油、砂糖、昆布だしを入れて煮立たせる
- ② 水溶き片栗粉を少しずつ入れてとろみをつける
- ③ ②をプラスチックに入れて急速冷却する
- ④ 白玉粉と上新粉に水を少しずつ加え、捏ねる
(固さの目安は耳たぶくらい)
- ⑤ ④を20等分にして丸め、焼き皿に並べる
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑦ 冷水にとって冷やす
- ⑧ 器に⑦を盛付け、③のみたらしあんをかけて提供する



スチーム加熱前



オーブン加熱前

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 スチーマーモード	98℃	6分	—	弱	焼き皿 オープンシート



水の量は生地の硬さが耳たぶ程度になるよう調整してください。

みたらしあんの片栗粉は煮詰め加減によりますので固さを調整しながら入れて下さい。