

揚げないごま団子

スチーマーモード オープンモード



●材料< 20個分 >

【生地】

白玉粉	150 g
上新粉	60 g
水	165 g

こしあん	240 g
------	-------

白いりごま	100 g
サラダ油	15 g

●作り方

- ① こしあんを20等分に丸める
- ② 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)
- ③ ②を20等分にし、①のあんを包んで丸める
- 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 ボールに白いりごま・油を入れて合わせる
- ⑥ ④を取り出し、⑤の胡麻をまんべんなくつける
- 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 器にもりつけ提供する
1個あたり (生地20g/あん12g)



スチーム加熱前



オープン加熱前

●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°C	4分	—	弱	焼き皿
2 オープンモード	240°C	6分	—	弱	オープンシート



Point

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。
 白ごまは焦げやすいので、風量は1にして焼成します。
 こしあんが柔らかい場合は加熱をして水分を飛ばします。