

デザート

蒸し物

2色蒸しケーキ

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>

【A】 ※24人分

ホットケーキミックス	400 g
砂糖	60 g
牛乳	240 g
バター	44 g
卵	50 g

【ココア】 ※12人分

純ココア	10 g
レーズン	60 g

【抹茶】 ※12人分

製菓用抹茶	10 g
ゆであずき	60 g

●作り方

1. バターを湯煎にかけ、溶かしておく
2. ボールに半分量の【A】と【ココア】の材料を入れ、混ぜ合わせる
3. ボールに半分量の【A】と【抹茶】の材料を入れ、混ぜ合わせる
4. 容器にそれぞれ2、3を流しこむ
5. 穴あきホテルパンに4をセットする
6. 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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 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

●ポイント

生地にお好みの材料を加えて、色々な種類の蒸しケーキを作ることができます。