

デザート

蒸し物

3色だんご

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料 <3色×15ヶ分 (12g/ヶ)>

白玉粉	300 g
砂糖	50 g
ゆるま湯	240 g
抹茶パウダー	適量
食紅(赤)	ごく少量

●作り方

1. 白玉粉と砂糖を混ぜ合わせ3等分にする
2. 水は3等分にし、1の生地に水を加えてよくこねる(☆白)
3. 1の生地に抹茶パウダーを加えてまぜ水を加えて良くこねる(☆緑)
4. 1の生地に食紅をごく少量入れた水を加えて、よくこねる(☆赤)
5. 2、3、4は1ヶ12gの団子状に丸める
6. 穴あきホテルパンにオープンシートを敷き、5をセットする
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①)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 8を冷却する
10. 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℃	5分	—	強	1 / 1穴あきホテルパン

●ポイント

白玉粉を使って、もちもちとした食感の団子を作ることができます。
団子は乾燥しやすく硬くなりやすい為、冷却のし過ぎに注意しましょう。