

りんごの蒸しケーキ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 24個分>

ホットケーキミックス	525 g
砂糖	60 g
牛乳	300 g
溶かしバター	60 g
卵	60 g
りんごのコンポート	2 個分

●作り方

- ① りんごのコンポートを銀杏切りにカットする
- ② ボールに卵を割り入れ、牛乳を入れて混ぜる
- ③ ホットケーキミックスと砂糖が入ったボールに②を流し込みよく混ぜる
- ④ 溶かしバターを③に流し込み混ぜ合わせる
- ⑤ 生地のカットしたりんごを入れ、ざっくりと混ぜる
- ⑥ 焼皿にカップを並べ、⑤の生地を流し込む
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 器に盛り付け、提供する



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℃	20分	—	強	1/1穴あきホテルパン



生地は混ぜすぎないように。りんごのコンポートの水分をよく取ってから加えます。
りんごのコンポートは紅玉を使用すると色がきれいに仕上がります