

2色蒸しケーキ

スチーマーモード



●材料<1パッチ 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ブンで加熱する(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 スチーマーモード	98℃	15分	—	強	1/1穴あきホテルパン



Point

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。