

柏餅

スチーマーモード



●材料 < 12個分 >

上新粉	450 g
熱湯	400 ml
あんこ	300 g
柏の葉	12枚

●作り方

- ① 上新粉に熱湯を入れ、箸などでよく混ぜる
- ② 穴あきホテルパンに①を8等分してのせる
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑤ ④をボールにあけ、麺棒などでよくついてこねる
- ⑥ ⑤を12等分にし、楕円形に伸ばしてあんこをつつみ、柏の葉でくるみ穴あきホテルパンにのせる
- 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2)
- 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



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
2 スチーマーモード	98℃	10分	—	強	



上新粉は水で練ると粘りが出にくいいため、熱湯でこねて粘りを出し、生地水分を十分に含ませます。また一度蒸した後によくつくことで弾力がでます。