

# ジャンボ蒸しパン

スチーマーモード



## ●材料<1バッチ 24人分>

ホットケーキミックス	750 g
卵	3ヶ
牛乳	150 g
黒糖	150 g
水	240 g
サラダ油	30 g

## ●作り方

- ① 鍋に黒糖と水を入れ温めながら溶かす
- ② ボールに各材料を入れ混ぜ合わせる
- ③ ホテルパンに②を流し込み蓋をする
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 切り分けて器に盛り付け、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℃	30分	—	強	1/1焼き皿



Point

生地にお好みの材料を加えて、色々な種類の蒸しパンを作ることができます。