

黒豆蒸しパン

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20個分>

ホットケーキミックス	400 g
砂糖	70 g
牛乳	240 g
バター	60 g
卵	1個
黒豆	150 g
※表面の水分をとっておく	

●作り方

- ① バターを湯煎にかけ、溶かしておく
- ② ボールに黒豆以外の材料を入れて混ぜ合わせる
- ③ 黒豆を加えて混ぜる
- ④ カップに流しこみ黒豆を飾る
- 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℃	20分	—	弱	1/1穴あきホテルパン



Point

紙カップが薄いと蒸した際に生地が広がってしまうため、型に入れて加熱しています