

# 桜餡入り蒸しパン

スチーマーモード



## ●材料< 1バッチ 15個分 >

ホットケーキミックス	300 g
牛乳	240 g
砂糖	12 g
サラダ油	15 g
抹茶パウダー	適量
食紅	適量
桜葉の塩漬け	1 g
桜あん	105 g
※1個分(7g)ずつ丸めておく	
桜の塩漬け	15ヶ

## ●作り方

- ① 抹茶を少量のお湯で溶き、桜の葉の塩漬けは細かく刻んでおく
- ② ボールにホットケーキミックス、牛乳、砂糖、サラダ油を入れて混ぜ合わせる
- ③ ②を2つに分ける (3/4量と1/4量)
- ④ 3/4量の生地に食紅と①の桜葉の塩漬けを混ぜ合わせる
- ⑤ 1/4量の生地に①の抹茶を入れ混ぜ合わせる
- ⑥ カップ半分に④の生地→桜あんの順に入れ、上から④と⑤を半分ずつ流し入れ、桜の塩漬けを飾る
- ⑦ 穴あきホテルパンに⑥をセットする
- ⑧ 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)
- 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	—	弱	1/1穴あきホテルパン



桜葉がふわりと香る春の蒸しパンです。桜の塩漬けがやさしい塩味のアクセントです。餡は少し潰して桜色生地の中に軽く沈めるように押し込みます。