

ハロウィンパン



栄養成分表示(60gあたり)
 エネルギー: 229kcal
 たんぱく質: 4.8g
 脂質: 8.0g
 炭水化物: 34.0g
 ナトリウム: 137mg
 (食塩相当量 0.3g)

【日本食品標準成分表2015より算出】

ホテルパン種類:	20mm	使用推奨備品:	オープンシート
材料: ()内は2/3ホテルパン分量			
<クッキー生地>		<目・鼻>	
薄力粉	288g (192g)	(A) 薄力粉	13g (8.7g)
無塩バター	100g (67g)	純ココア	3.5g (2.3g)
砂糖	108g (72g)	サラダ油	4.8g (3.2g)
南瓜(皮むき)	110g (73g)	砂糖	3.5g (2.3g)
卵	48g (32g)	卵	3.5g (2.3g)
		(B) 純ココア	6g (4g)
		薄力粉	12g (8g)
		水	24g (16g)
		ロールパン	18個 (12個)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	バターを常温に戻し、ボールに砂糖と合わせてよく練ります。	
	②	南瓜は皮をむいて、穴あきホテルパンに入れて加熱します。加熱後すぐにマッシュします。	
		スチームモード(120)°C・(15)分・風量(3)	
	③	①に②のつぶした南瓜を入れてよく練り、溶き卵を2~3回に分けて入れ、都度混ぜます。	
	④	③に振った薄力粉を入れてきるように混ぜ、一塊にまとめてラップにくるみ冷蔵庫で30分休ませます。	
	⑤	【口】ボールに(B)を入れてよく練り、オープンシートで作ったコルネ等に入れておきます。	
⑥	【目・鼻】ボールに油と砂糖を入れ混ぜ、卵を入れ混ぜ、(A)を振って入れてまとまるまで混ぜます。		
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑦	ロールパンに④の生地を平たくして上半分を覆い、▲に切った⑥と⑤で顔を作り加熱します。	
		ホットモード(160)°C・(15)分・風量(1)	
盛付・提供	⑧	粗熱をとって提供します。	
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン	約1080g (約720g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン	60g×18個分 (12個分)

考案 林 作成 林

ポイント: ※ロールパンは1個27gのものを使用しています。

目と鼻は、生地を薄くのばして包丁で▲の形にします。