

かぼちゃのモンブランロール



栄養成分表示(1皿90gあたり)

エネルギー:	282kcal
たんぱく質:	5.3g
脂質:	15.3g
炭水化物:	32.1g
ナトリウム:	66mg
(食塩相当量)	0.2g

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			
(C)	卵白 6個分(4個) グラニュー糖 110g(72g)	(A)	かぼちゃ 400g(260g) はちみつ 40g(25g) 砂糖 40g(25g) 生クリーム 100g(65g)
(D)	卵黄 6個分(4個) はちみつ 40g(25g)		
	米粉 120g(80g)	(B)	生クリーム 300g(200g) グラニュー糖 50g(32g) 練りごま(黒) 50g(32g)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理 (スチームコンベクション)	①	皮剥いた南瓜を一口大に切って加熱をします。 スチームモード(105)°C・(15)分・風量(3)	
	②	①をマッシュして(A)を混ぜ合わせ、モンブランクリームを作ります。	
	③	(B)の生クリームを泡立ててグラニュー糖、練りごまを合わせ、クリームを作ります。	
	④	大きいボールに(C)の卵白を泡立ててメレンゲを作ります。	
	⑤	(D)を白っぽくなるまで混ぜます。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	④	④に⑤を入れ、ハンドミキサーでよく混ぜ、オープンシートを敷いたホテルパンに流し加熱します。 ホットモード(170)°C・(12)分・風量(1)	
	⑤	④の粗熱をとったら③を塗り、巻きます。	
盛付・提供	⑥	絞り袋に入れた②を⑤の上に絞り、冷蔵庫で冷やしたらカットして提供します。	
出来上り重量:()内は2/3ホテルパン	約1.5kg(約1kg)	食数:()内は2/3ホテルパン	90g×15人分(10人分)

備考: