

パインとクリームチーズのカップケーキ



栄養成分表示(1個40gあたり)

エネルギー: 116kcal

たんぱく質: 17.7g

脂質: 5.6g

炭水化物: 13.9g

ナトリウム: 41mg

(食塩相当量 0.1g)

【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: | アルミカップ、ディッシャー(18号) |
|-----------------------|--|--|---|
| 材料: ()内は2/3ホテルパン分量 | | | |
| (A) | クリームチーズ(常温) 225g (150g) 無塩バター(常温) 113g (75g) グラニュー糖 195g (130g) 卵(常温) 225g (150g) | (B) | 薄力粉 270g (180g) ベーキングパウダー 9g (6g) 缶詰パイン(中身) 150g (100g) 缶詰パイン(トッピング) 150g (100g) |
| 工程(使用機器) | 調理手順 | | |
| 下処理 | ① | (A)をボールに入れゴムべらで練り、ハンドミキサーで白っぽくふんわりするまで混ぜます。 | |
| | ② | 溶き卵を2回に分けて加え、混ぜます。 | |
| | ③ | (B)を振り入れ、ゴムべらでサクッと混ぜ、粉が残っているうちに中身のパインを加え、混ぜます。 | |
| 加熱調理 (スチームコンベクション) | ④ | ホテルパンにアルミカップを並べ、ディッシャーで35gずつ分注し、トッピング用のパインを乗せて加熱します。 | |
| | | ホットモード(170)℃・(15)分・風量(1) | |
| 盛付・提供 | ⑤ | 粗熱が取れたら提供します。 | |
| 出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン | 約1200g (約800g) | 想定食数: ()内は2/3ホテルパン | 40g×30人分 (20人分) |

ポイント: