

桜いろいろ（病院食：デザート）

合計加熱調理時間 約40分

[1人分：50kcal／食塩相当量：0g]

ほのかに桜が薫り、もっちりとした上品な蒸し菓子。春の彩りを添えて。

栄養素（1人分） ●たんぱく質：0.4g ●脂質：0.1g ●炭水化物：11.9g ●注目したい栄養素：炭水化物



材料（45人分）

[]は1人分相当量です

<材料a>

上新粉	240g	[5.33g]
もち粉	60g	[1.33g]
片栗粉	15g	[0.33g]
砂糖	300g	[6.66g]
湯	600cc	[13.33g]
食紅（少量の水で溶く）	少々	
桜の葉：塩漬け	30g	[0.66g]
桜の塩漬け	45個	[1個]

*掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

45人分

(21cm角×高さ3.5cmの流し缶 1個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	40分	100℃	-

下ごしらえ

- ・桜の葉は塩抜きをし、水気を取って刻む。
- ・桜の塩漬けは塩抜きをし、水気を取る。
- ・流し缶にオープンシートを敷く。

作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、65mmのホテルパン1枚にのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から5分後、1のホテルパンにのせたボールを取り出してかき混ぜ、流し缶に流し替え、スチコンに戻し入れる。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出して桜の塩漬けをのせ、粗熱を取る。



調理ポイント

◆一度ボールごと加熱することで、生地にとろみが出て桜の葉が均等に混ざる。