

# カップケーキA、B、C

# あしたばミルクゼリー

(小学校中学年)

料理名	食品名	切り方	1人分(g)	50人分(g)	調理方法等
【A】 【B】 お豆の ココア カップ ケーキ	薄力粉		20	1000	①材料を全て混ぜ合わせる。 ②紙カップに材料を注ぎ入れる。 ③【A】オープンモードで160℃、20分焼く。 【B】スチームモードでFULL、10分で蒸す  <試作後の修正等> 生地が固めなので牛乳や水で水分量を調整する必要がある。 ※50個作り、全員に1個ずつ配付してください。
	ベーキングパウダー		0.5	25	
	上白糖		0.9	45	
	牛乳		13	650	
	水		2.8	140	
	チョコチップ		3	150	
	純ココア粉末		0.5	25	
	白いんげん豆ペースト		10	500	
	耐熱紙カップ		1	50	
【C】 まめ まめ カップ ケーキ	薄力粉		20	1000	①材料を全て混ぜ合わせる。 ②紙カップに材料を注ぎ入れる。 ③オープンモードで160℃、20分焼く。  <試作後の修正等> 生地が固めなので牛乳や水で水分量を調整する必要がある。 ※50個作り、全員に1個ずつ配付してください。
	ベーキングパウダー		0.5	25	
	上白糖		0.9	45	
	豆乳(成分無調整)		13	650	
	水		2.8	140	
	白いんげん豆ペースト		10	500	
	ぬれ甘納豆(あずき)		5	250	
	耐熱紙カップ		1	50	
				0	
【F】 あしたば ミルク ゼリー	あしたば(粉末)		0.6	30	①粉寒天と水をあわせて、鍋で2分間沸騰させる。 ②砂糖が溶けたら牛乳、生クリームを加え攪拌する。 ③あしたば粉末はダマにならないように湯で溶き、②に加え てよく混ぜ合わせる。 ④甘納豆は飾り用をとっておき、ゼリーカップに入れて ③を分注し、冷やす。 ⑤飾り用の甘納豆をのせる。 ※50個作り、全員に1個ずつ配付してください。
	湯		4.5	225	
	粉寒天	0.7%	0.5	25	
	水		24	1200	
	砂糖		5.2	260	
	牛乳(室温にもどす)		41.5	2075	
	生クリーム		6	300	
	ぬれ甘納豆(あずき)		7.5	375	
	ゼリーカップ		1	50	

※調味料や調理方法等は、各現場で調整してください。