

カステラ ラスク



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

～材料～ (2/3ホテルパン1枚分)

・ カステラ(1.2cm幅)	20切	・
・		・
・		・
・		・
・		・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	20分	130℃

作り方

- 1 カステラをホテルパンに並べる
- 2 スチコン【設定1】で加熱する
- 3 粗熱をとる

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・カステラの厚みによって加熱時間が変わります
- ・焼き色を付けたくない場合は、温度を下げて時間を延ばしてください

