

デザート

蒸し物

さくらオムレット

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料 <ミニサイズ 12枚分>

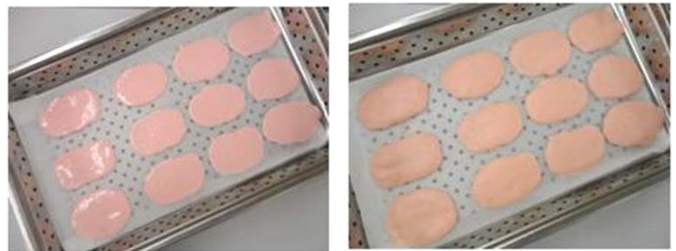
ホットケーキミックス	200 g
牛乳	200ml
桜パウダー	少量
食紅(赤)	ごく少量
こしあん	100 g

●作り方

1. ホットケーキミックスに牛乳を入れて、泡立て器で混ぜる
2. 穴あきホテルパンにオープンシートを敷き小判型に生地を流し入れる
3. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
4. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
5. 4を取り出し、あんこを真ん中に入れて二つ折にする
6. 器に盛り付け提供する

加熱前

加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	スチーマー	98℃	5分	—	弱	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

ホットケーキミックスを使用して簡単に仕上げることができます。
大量に調理する場合は生地を1枚に流し入れて、ロールケーキのようにあんこを巻いてから切り分けて提供しましょう。