

デザート

焼き物

パルミエ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<40個分>

冷凍折りパイ生地(160g/枚)	3枚
溶き卵	1個
グラニュー糖	30g

※焼皿2枚分の分量です



●作り方

1. パイ生地を解凍する
2. パイ生地を4ミリの厚さに伸ばす
3. 刷毛で全体に溶き卵を塗り、上からグラニュー糖をふりかける
4. 中心線に向かって左右を折りたたむ
5. 刷毛で中心部に溶き卵を塗り、上からグラニュー糖をふりかける
6. 中心線に向かって左右を折り、さらに半分にする
7. 冷蔵庫で30分ほど休ませる
8. 7を冷蔵庫から取り出し、1cmほどにカットし焼皿に並べる
9. 8の上からグラニュー糖をふりかける
10. 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)

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	オープン	170℃	20分	—	弱	1/1 焼皿×2枚分

●ポイント

卵を塗りすぎると、カットした際に溶き卵が流れてしまいます
成形後、カットするために、冷蔵庫で30分ほど休ませてください