

伊達巻

自動加湿オーブン



●材料< 1 バッチ 1 本分 >

卵	10 個
はんぺん	250 g

【調味料】

砂糖	100 g
みりん	30 g
塩	少々

●作り方

- ① 卵を割りほぐす。
- ② フードプロセッサに①の卵、はんぺん、調味料を入れて混ぜる
- ③ ②を網で濾す
- ④ 2/3 ホテルパンにオープンシートを敷き、③を流し入れる
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード 1)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 鬼巻きすで⑥を巻き、ブラストチラーで冷却し形を整える
- ⑧ ⑦を切り分け、器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後



巻きすで成形

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オープン	220℃	12分	50	中	2/3ホテルパン オープンシート



Point

加湿を入れて加熱をする事により、焼き過ぎずふわふわの仕上がりになります。