

春巻きカップのミニグラタン

自動加湿オープン

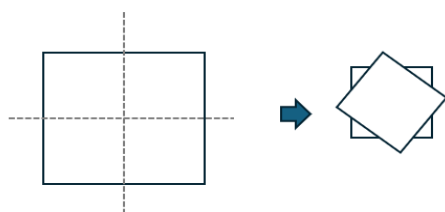


●材料＜1 パッチ 20ケ分＞

春巻き皮（小サイズ）	10 枚
サラダ油	適量
海老マカロニグラタン	400 g
グラタンソース	
マカロニ（茹でる）	
むきエビ（茹でる）	
ピザチーズ	40 g
乾燥パセリ	

●作り方

- ① 春巻きの皮を4等分にカットする
- ② 1枚に油をぬり、図のように重ねる
- ③ プリンカップ又はセルクル等②を入れ、カップになるよう形を整える
- ④ 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)
- ⑤ ④を取り出し型からぬき、カップの中にグラタンを詰め、ピザチーズをかける
- ⑥ 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2)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 乾燥パセリを添えて提供します



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	170℃	5分	—	1	焼き皿
2 オープンモード	170℃	10～15分	—	1	焼き皿



Point

今回は簡易的に冷凍グラタンを解凍したもの（冷蔵状態）を使用しました。
工程は多くなりますが、一度カップを焼いてからグラタンを詰めた方が皮が美味しく仕上がります。行事食にぴったりのメニューです。