

# さくらオムレット

スチーマーモード



## ●材料 <ミニサイズ 12枚分>

ホットケーキミックス	200 g
牛乳	200 ml
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、泡立て器で混ぜる
- ② 少量の水で溶いた食紅と桜パウダーを加えて混ぜる
- ③ 穴あきホテルパンにオープンシートを敷き②の生地を小判型に流し入れる
- 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 ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ ⑤を取り出し、あんこを真ん中に入れて二つ折にする
- ⑦ 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 スチーマーモード	98℃	5分	—	弱	1/1穴あきホテルパン



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も良いでしょう。