

# 手作りひなあられ

オープンモード



## ●材料 <1バッチ分>

切餅	300 g
【シロップ】	
水	100 ml
砂糖	120 g
抹茶パウダー	適量
食紅(赤)	ごく少量

## ●作り方

- ① 切餅は5mm角に切って、ザルに広げ乾燥させる(約4日ほど)
- ② 焼き皿にオープンシートを敷き、①をセットする
- ③ 鍋に砂糖と水を入れて加熱し【シロップ】を作る
- ④ ③を3等分に分け、シロップの一つに抹茶パウダーを加え(☆緑)、もう一つに食紅を加え(☆赤)色付けする
- ⑤ 焼き皿にオープンシートを敷き、④をセットする
- 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①)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し3色のシロップに絡ませる
- ⑧ オープンシートの上に⑦を広げシロップが乾くまで乾燥させる
- ⑨ 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 オープンモード	150℃	15分	—	弱	2/3焼き皿



餅を乾燥させるときは風通しの良い所でおこないましょう。  
オープンモードで乾燥させるレシピもありますのでお試しください。  
低温で風を弱くし、焦げない様に焼成します。