

スイートポテト

スチーマーモード・オープンモード



●材料<約20個>

さつまいも（200g程度）	5本
バター	70g
牛乳	100g
砂糖	110g
塩	少々
卵黄	2個分

●作り方

- ① さつまいもの皮をむき、輪切りにして水にさらす
- ② ①のさつまいもを穴あきホテルパンに並べる
- ③ 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)
- ④ ③を熱いうちに裏ごしする
- ⑤ ④に、バター、牛乳、砂糖、塩を混ぜ合わせる
- ⑥ 成型（1個50g）し、オープンシートをひいた焼き皿に並べる
- ⑦ 溶いた卵黄を表面に塗る
- ⑧ 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)
- ⑨ 冷まして提供する

●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℃	25分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2 オープンモード	180℃	10分	—	強	1/1焼き皿



スチコンを活用し、スチーマーモードとオープンモードを使用することで、食材を蒸す作業から焼成まで行うことができます。