

カスタードパイ

オープンモード



●材料< 8個分 >

冷凍パイシート	2 枚
カスタードクリーム	400 g
卵黄	適量

●作り方

- ① パイ生地を解凍し正方形に切り分ける
- ② ①の生地の表面にフォークで穴をあける
- ③ ②の生地にカスタードクリームをのせ半分折り三角形にする
- ④ ③の生地の淵をフォークで押さえて閉じる
- ⑤ ④に卵黄を溶いた物を薄く塗る
- 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、中心温度を計測する
- ⑧ 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	190℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



冷凍パイ生地を使う事で簡単に調理が可能です。パイの形はお好みで四角形などにしてください。卵黄を塗ることでパイの焼きあがりにつやと色がつきます。