

マドレーヌ

オープンモード



●材料<10cm型15個分>

卵	5 個
砂糖	200 g
薄力粉	250 g
ベーキングパウダー	5 g
バター	275 g

●作り方

- ① ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
- ② ①に砂糖を入れよく混ぜる
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく
- ④ ②に③を加え混ぜる
- ⑤ バターを鍋に入れ加熱し溶かす
- ⑥ ④に⑤を少しずつ加えながら混ぜる
- ⑦ 焼皿にカップを並べ、⑥の生地を流し込む
- 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1)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ 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	170℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



Point

時間がある場合、生地を混ぜた後にラップをして冷蔵庫で2時間程度寝かせると、きめの細かい生地になります。