

パンプキンパイ

スチーマーモード・オープンモード



●材料<18cm型使用>

パイシート	1 枚
卵黄（塗り用）	適量
かぼちゃ	3 0 0 g
砂糖	5 0 g
バター	2 5 g
卵黄（1ヶ分）	3 0 g
牛乳	4 0 g
レーズン	5 0 g
松の実	2 0 g

●作り方

- ① かぼちゃは皮をむいてカットし、穴あきホテルパンに並べる
- ② 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)
- ③ かぼちゃをつぶして砂糖、バター、卵黄、牛乳を混ぜ合わせる
- ④ ③にレーズン、松の実を混ぜる
- ⑤ パイ生地を型に敷き、指で隅を抑え、はみ出した部分を切り取る
- ⑥ ⑤の生地の表面にフォークで穴をあける
- ⑦ ⑥の生地に④を乗せる
- ⑧ 適当な形に切ったパイ生地を上に乗せる
- ⑨ ⑧に卵黄を溶いた物を薄く塗る
- ⑩ 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)
- ⑪ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑫ 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	9 8 °C	2 0 分	—	弱	1/1穴あきホテルパン
2 オープンモード	1 8 0 °C	4 0 分	—	弱	焼き型



Point

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。