

# パルミエ

オープンモード



## ●材料< 40個分 >

冷凍折りパイ生地 (160g/枚)	3枚
溶き卵	1個
グラニュー糖	30g

※焼皿2枚分の分量です



## ●作り方

- ① パイ生地を解凍する
- ② パイ生地を4ミリの厚さに伸ばす
- ③ 刷毛で全体に溶き卵を塗り、上からグラニュー糖をふりかける
- ④ 中心線に向かって左右を折りたたむ
- ⑤ 刷毛で中心部に溶き卵を塗り、上からグラニュー糖をふりかける
- ⑥ 中心線に向かって左右を折り、さらに半分に折る
- ⑦ 冷蔵庫で30分ほど休ませる
- ⑧ ⑦を冷蔵庫から取出し、1cmほどにカットし焼皿に並べる
- ⑨ ⑧の上からグラニュー糖をふりかける
- 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1)



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焼皿×2枚分



卵を塗りすぎると、カットした際に溶き卵が流れてしまいます。  
成形後、カットするために、冷蔵庫で30分ほど休ませてください。