

和風マロンパイ

スチーマーモード・オープンモード



●材料<12個分>

パイシート 長方形タイプ	6 枚
卵黄 (塗り用)	適量
マロン餡	150 g
栗甘露煮	12 個
グレーズ	
粉糖	適量
水 (少量)	適量

●作り方

- ① 冷凍パイシートを解凍し2等分にカットする
- ② ②を12cm角にのばし、マロン餡をのせ、栗甘露煮にのせる
- ③ 生地の上に卵黄をぬり、餡を包むように上下を折り次に左右を折り込む
- ④ ひだを折りながらマフィン型に入れ、卵黄をぬる
- ⑤ 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)
- ⑥ 型から取り出し焼き皿の上に移し再度焼成する
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、粗熱を取る
- ⑨ グレーズをパイ表面にかけ乾燥させる



加熱前



モード1加熱後



粗熱取り

●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	180℃	20分	—	弱	焼き型
2 オープンモード	180℃	20分	—	弱	焼き皿



パイ生地の閉じ口はしっかりととめてください
途中で型から取り出し焼成する事で全体をパリッと仕上げます。