

抹茶のクリスマスリースパイ

オープンモード



●材料<12個分>

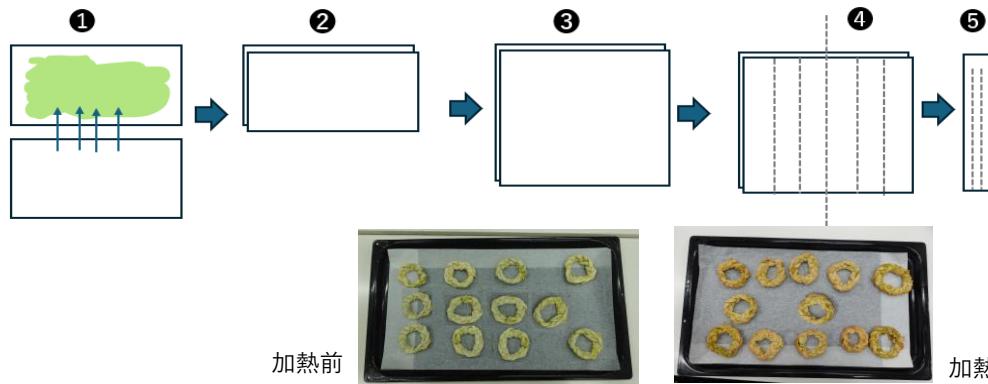
| | |
|----------------|------|
| 冷凍パイシート 長方形タイプ | 4 枚 |
| グラニュー糖 | 20 g |
| 抹茶 | 2 g |

トッピング

| | |
|----------|-----|
| ホワイト板チョコ | 1 枚 |
| 抹茶 | 適宜 |
| その他好みで | |

●作り方

- ① パイシートを解凍しAをふり、もう一枚を重ねる①②
- ② およそ正方形になる程度に伸ばす③
- ③ ②の生地を縦6等分にカットする④
- ④ ③を⑤のようにカットし、三つ編みする
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、網にうつし粗熱を取る
- ⑦ 抹茶で色をつけたチョコやアザランなどで好みのトッピングをする



●機器設定

| モード | 温度 | 時間 | 加湿 | 風量 | 使用備品 |
|-----------|--------|------|----|----|----------|
| 1 オーブンモード | 170 °C | 20 分 | — | 弱 | 1 / 1 烤盤 |
| 2 | | | | | オーブンシート |



抹茶を使用せずプレーンで行う場合は、パイシートを重ねる必要はありません。
成型後、表面に刷毛で水をぬりグラニュー糖をふってください