

明太フランスパン

ステップモード



●材料<10本分>

ソフトフランスパン (別レシピ)	10本
明太子 (ほぐし)	200g
無塩バター	50g
マヨネーズ	150g
粉チーズ	50g
醤油	7g
刻みのり	適量

●作り方

- ① 各食材を計量し、バターは常温に戻して置く
- ② ①にほぐした明太子を数回に分けて入れ、滑らかになるまで混ぜ合わせる
- ③ ②に粉チーズ、マヨネーズを加えて混ぜ、最後に醤油を合せる
- ④ ソフトフランスパンの縦に切れ目をいれ、次に横に4等分の切れ目を入れる
- ⑤ ④のフランスパンに③を塗り (切れ目にも挟む) 焼き皿に並べる
- ⑥ 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)
- ⑦ ⑧を取り出しパンクーラーで粗熱を取る



●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	180℃	5分	—	3	1/1焼き皿



Point

パンにぬる明太子スプレッドの量や塩味はお好みで調整して下さい