おやつ	焼き物	スイートポテト	スチーマー 自動加湿オーブン オーブン

●材料＜約20個＞

さつま芋（200g程度）	5本
バター	70 g
牛乳	100 g
砂糖	110 g
塩	少々
卵黄	2個分

●作り方

1. さつまいもの皮をむき、輪切りにして水にさらす
2. 1のさつまいもを穴あきホテルパンに並べる
3. 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)
4. 3を熱いうちに裏ごしする
5. 4に、バター、牛乳、砂糖、塩を混ぜ合わせる
6. 成型（1個50g）し、オーブンシートをひいた焼皿に並べる
7. 溶いた卵黄を表面に塗る
8. 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②)
9. 冷まして提供する

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加 湿	風 量	使用備品
①	スチーマー	９８℃	２５分	―	強	１／１穴あきホテルパン
②	オーブン	１８０℃	１０分	―	強	１／１焼き皿

●ポイント

スチコンを活用し、スチーマーモードとオーブンモードを使用することで、
食材を蒸す作業から焼成まで行うことができます。