

デザート

焼き物

# フレンチトースト

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 6人分>

食パン(6枚切)	6枚
【卵液】	
卵	200g
牛乳	500g
砂糖	150g
バニラエッセンス	少々
パウダーシュガー	適量

### ●作り方

1. 食パンを半分にかットする
2. ボールに【卵液】の材料を入れ、混ぜる
3. 2の【卵液】をパンに染み込ませ、オープンシートを敷いた焼き皿にセットする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 器に盛り付けパウダーシュガーをふり提供する

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 自動加湿オープン	220℃	8分	90	強	1/1 焼き皿

### ●ポイント

自動加湿オープンモードで、ふっくらした均一な仕上がりになります。  
パウダーシュガーにシナモンを加えても良いでしょう。