

デザート

焼き物

パンケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料 <ミニサイズ 12枚分>

ホットケーキミックス	300 g
卵 (Mサイズ)	2 個
牛乳	200ml

オイルスプレー (バター風味) 適量

●作り方

1. ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
2. 1に牛乳を入れて、泡立て器でよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えて、ダマがなくなるまで軽く混ぜる
3. エッグパンにオイルスプレーをして、生地を流す
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 5を取り出し、器に盛り付け提供する

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	加湿オープン	200℃	4分	10	弱	1/1エッグパン

●ポイント

エッグパンを使用することで、パンケーキを短時間で大量に調理できます。
生地を入れすぎると、スチコンに投入する際に型からはみ出てしまいますので、注意して下さい。
提供する際は焼き色がきれいな裏面が見えるように盛り付けて下さい。