

菓子類

おやつ・デザート

# さくらオムレット

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン

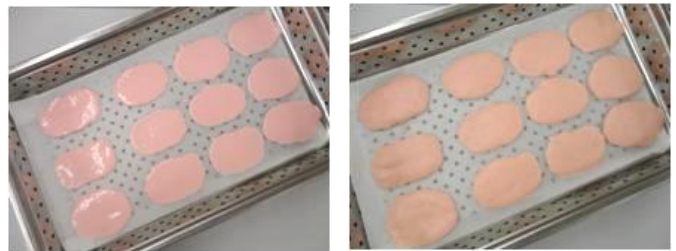


### ●材料 <ミニサイズ 12枚分>

ホットケーキミックス	200 g
牛乳	200ml
桜パウダー	少量
食紅(赤)	ごく少量
こしあん	100 g

### ●作り方

1. ホットケーキミックスに牛乳を入れて、泡立て器で混ぜる
2. 穴あきホテルパンにオープンシートを敷き小判型に生地を流し入れる
3. 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)
4. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
5. 4を取り出し、あんこを真ん中に入れて二つ折にする
6. 器に盛加熱前提供する 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	スチーマー	98℃	5分	—	2	1/1穴あきホテルパン

### ●ポイント

ホットケーキミックスを使用して簡単に仕上げることができます。  
 大量に調理する場合は生地を1枚に流し入れて、ロールケーキのようにあんこを巻いてから切り分けて提供しましょう。