

デザート

焼き物

桃色のパンケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料 < 8 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
オイルスプレー	適量
ホイップクリーム	適量
イチゴ	適量
こしあん	適量

●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. エッグパンにオイルスプレーをして生地を流す
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、器に盛り付けその上にホイップクリーム
いちご、こしあんをのせて、もう1枚上からかぶせる
6. 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	180℃	6分	10	弱	1/1エッグパン

●ポイント

キレイなピンク色を出す為に通常より温度を低めにし時間を長くしてます。
食紅は生地の色を見ながら少しずつ加えていきましょう。