

デザート

焼き物

# 手作りあられ

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料 <1バッチ分>

切餅	300 g
【シロップ】	
水	100ml
砂糖	120 g
抹茶パウダー	適量
食紅(赤)	ごく少量

### ●作り方

1. 切餅は5mm角に切って、ザルに広げ乾燥させる(約4日ほど)
2. 焼き皿にオープンシートを敷き、1をセットする
3. 鍋に砂糖と水を入れて加熱し【シロップ】を作る
4. 3を3等分に分け、シロップの一つに抹茶パウダーを加え(☆緑)もう一つに食紅を加え(☆赤)色付けする
5. 焼き皿にオープンシートを敷き、4をセットする
6. 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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し3色のシロップに絡ませる
8. オープンシートの上に7を広げシロップが乾くまで乾燥させる
9. 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 オープン	150℃	15分	—	弱	2/3 焼き皿

### ●ポイント

餅を乾燥させるときは風通しの良い所でおこないましょう。  
ピンクの色付けに食紅を使用していますが、桜パウダー等使って季節感を出すこともできます。  
油を使っていないので、ヘルシーに仕上げてます。