

おやつ

焼き物

はちみつバターラスク

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 一人分>

バゲット	1/2 本
【はちみつバター】	
はちみつ	40 g
グラニュー糖	40 g
バター	40 g

●作り方

1. バゲットを1cm程度にスライスする
2. 焼皿に1のバゲットを重ねないように並べる
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. ボールに【はちみつバター】の材料を入れ、湯煎で溶かす
5. 3を取り出し、バゲットの表面に4を刷毛で塗る
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②)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、粗熱を取る
8. 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	オープンモード	130℃	15分	—	弱	1/1 焼き皿
②	オープンモード	130℃	15分	—	弱	

●ポイント

バゲットを焦がさないようにサクサクとした状態になるまで、じっくりと乾燥させます
はちみつバターを塗りすぎると、ベタつき、乾燥しにくくなりますので、さっと表面に塗る程度にしましょう