

デザート

焼き物

簡単！ポンデケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料< 15 g × 16 個分 >

白玉粉	100 g
パルメザンチーズ	50 g
牛乳	100 g
卵	50 g
・黒胡麻	5 g
・カレー粉	適量

●作り方

1. ボールに白玉粉とパルメザンチーズを入れる
2. 1に牛乳を少しずつ加え、溶きほぐした卵も加え
ダマにならないように良くこねる
3. 2が軽くまとまったら、3等分に分けてカレー粉、黒胡麻を
それぞれ入れて混ぜ、ラップをして冷蔵庫で約30分ほど休ませ
4. 1ヶ15gの丸型に成形する
5. 焼き皿にオープンシートを敷き、5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、中心温度を計測する
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	200℃	10分	—	強	2/3 焼き皿

●ポイント

手軽に白玉粉を使って、モチモチ感のあるブラジル生まれのパンが作れます。
トッピングを変えたり、形状を変えたりと..色んなパターンが楽しめます。
焼き色を付けたくない時は温度を下げて、時間を長くしましょう。