

菓子類

おやつ・デザート

# カスタードパイ

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<8個分>

パイシート	2枚
カスタードクリーム	400g
卵黄	適量

### ●作り方

1. パイ生地を正方形に切り分ける
2. 1の生地の表面にフォークで穴をあける
3. 2の生地にカスタードクリームをのせ半分に折り三角形にする
4. 3の生地の淵をフォークで押さえて閉じる
5. 4に卵黄を溶いた物を薄く塗る
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	190℃	20分	—	2	1/1 焼き皿

### ●ポイント

パイの形はお好みで四角形などにしてください。  
卵黄を塗ることでパイの焼きあがりにつやと色がつきます。  
冷凍のパイシートを使用する場合は予め解凍しておいて下さい。