

菓子類

おやつ・デザート

マドレーヌ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料< 10 c m型 15 個分>

卵	5 個
砂糖	200 g
薄力粉	250 g
ベーキングパウダー	5 g
バター	275 g

●作り方

1. ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
2. 1に砂糖を入れよく混ぜる
3. 薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく
4. 2に3を加え混ぜる
5. バターを鍋に入れ加熱し溶かす
6. 4に5を少しずつ加えながら混ぜる
7. 焼皿にカップを並べ、6の生地を流し込む
8. 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)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
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	170℃	20分	—	2	1 / 1 焼き皿

●ポイント

時間がある場合、生地を混ぜた後にラップをして冷蔵庫で2時間程度寝かせると、きめの細かい生地になります。