

デザート

焼き物

パンプキンパイ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<18cm型使用>

パイシート	1 枚
卵黄(塗り用)	適量
かぼちゃ	300 g
砂糖	50 g
バター	25 g
卵黄	30g(1ヶ分)
牛乳	40 g
レーズン	50 g
松の実	20 g

●作り方

1. かぼちゃは皮をむいてカットし、穴あきホテルパンに並べる
2. 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)
3. かぼちゃをつぶして砂糖、バター、卵黄、牛乳を混ぜ合わせる
4. 3にレーズン、松の実を混ぜる
5. パイ生地を型に敷き、指で隅を抑え、はみ出した部分を切り取
6. 5の生地の表面にフォークで穴をあける
7. 6の生地に43を乗せる
8. 適当な形に切ったパイ生地を上に乗せる
9. 8に卵黄を溶いた物を薄く塗る
10. 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)
11. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
12. 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	スチーマー	98℃	20分	—	弱	1/1穴あきホテルパン
②	オープン	180℃	40分	—	弱	焼き型

●ポイント

パイの形はお好みで四角形などにご覧ください。
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。