

デザート

焼き物

アップルパイ

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
リンゴコンポート	300 g
卵黄	適量

●作り方

1. 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
2. 1の生地の表面にフォークで穴をあける
3. 2の生地にリンゴコンポートをのせる
4. 細く切ったパイ生地を上に乗せる
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ブンで加熱する(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	180℃	30分	—	弱	焼き型

●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。