

錦卵

スチーマーモード



●材料 < 1/4ホテルパン 1個分 >

卵	10 個
砂糖	100 g
塩	少々
片栗粉	10 g

※1/4ホテルパンサイズ目安

265mm × 162mm × 65mm

今回は1/4サイズのホテルパンを使用した分量です。型の大きさにより調整して下さい。

●作り方

- ① 穴あきホテルパンに卵をセットする
- ② 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)
- ③ ②のゆで卵の白身を黄身を分ける
- ④ 白身、黄身をそれぞれ裏ごしする
- ⑤ ④のそれぞれに砂糖、塩、片栗粉を分量の半分ずつ入れ、フワッとまぜる
- ⑥ 型に白身を入れて平らにならす
- ⑦ ⑥の上から黄身を入れてかるくならす
- ⑧ 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)
- ⑨ ⑧を冷まし、型からはずしてカットする



ゆで卵



完成

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1	スチーマーモード	98℃	12分	—	中	穴あきホテルパン
2	スチーマーモード	98℃	5分	—	中	1/4ホテルパン オーブンシート



砂糖の量はお好みで調整してください。(目安卵3個に対し砂糖30g)
黄身を型に入れる際は、潰れないよう強く押さえないようにします。