

ケーキサレ

オープンモード



●材料

全卵	4	ケ
白ワイン	100	g
オリーブオイル	100	g
パルミジャーノ	100	g
黒コショウ	0.4	g
薄力粉	300	g
ベーキングパウダー	7	g
塩	4	g

【具材】

パプリカ赤	120	g
パプリカ黄	120	g
ブロッコリー（スチーム済）	100	g
黒オリーブ	30	g
アンチョビフィレ	20	g
オリーブオイル	10	g

●作り方

- ① 【具材】の材料をカットし、フライパンで炒める
- ② 薄力粉、パルミジャーノを混ぜあわせ振るっておく
- ③ ②にベーキングパウダー、塩を入れ混ぜる
- ④ ボールに全卵、白ワイン、オリーブオイルを入れ混ぜる
- ⑤ ③に④を少しずつ加え混ぜ合わせる
※あまり混ぜすぎない
- ⑥ ⑤に①の具材、黒コショウを加え混ぜ合わせる
- ⑦ 1/3ホテルパンにクッキングシートを敷き
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)
- ⑨ ブラストチラーで粗熱をとりカットし盛り付ける



加熱前



加熱後

●機器設定 ステップモード

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オープン	160℃	5分	90	3	1/3ホテルパン
2 オープンモード	160℃	25分	—	2	



ケーキサレは、入れる具材に決まりはありません。お好みの野菜とベーコンやソーセージ等でオリジナルのケーキサレをお試しください。