

ハロウィンのメレンゲ

オープンモード



●材料<50~60個分>

グラニュー糖（微粒子）	130 g
卵白	2 個分
バニラエッセンス	少量

デコレーション用

アイシング又はチョコペン

●作り方

- ① トレーにオープンシートを敷き、グラニュー糖を広げる
- 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 卵白を泡立てる（ハンドミキサーは低速で行う）
- ④ ツノが立った卵白にグラニュー糖を少量ずつ加えて混ぜ最後にバニラエッセンスを加える
- ⑤ ④のメレンゲを絞り袋に入れ、オープンシートをひいた焼き皿に成形しながら絞り出す
- 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 2)
- ⑦ オーブンに入れたまま冷ます
- ⑧ 更に常温で1日おいて乾燥させる



加熱前



加熱後

※写真は2/3焼き皿を使用し3枚で焼成しています

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1	オープンモード	100℃	3分	—	弱	1 / 1 焼き皿×2枚
2	オープンモード	100℃	1時間		弱	オープンシート



ボールやホイッパー等の備品は必ず水を拭き取り乾燥したものを使用します
混ぜすぎや高速回転により卵白が分離する事がありますので注意しながら攪拌します。