



## ● 材料 96 個分 (1/1 サイズホテルパン 3 枚分)

薄力粉	350g
無塩バター	200g
卵 (M サイズ)	1 個
砂糖	100g
薄力粉 (打ち粉)	適量

### ✓まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが指定の調理モード・調理温度で立ち上がっていることを必ず確認してください。

調理モード	ホットエア	調理温度	160℃
調理時間	12分	オプション機能	ダンパー全開 ファン双転 ファン中低速
使用備品	25mm ステンレステフロンホテルパン		

## POINT

- ・型抜きの際に生地がやわらかい時は、途中で生地を冷蔵庫で冷やし、少しかたくなった状態で抜くと抜きやすくなります。
- ・25mmステンレステフロンホテルパンが無い場合は、25mmホテルパンにクッキングシートを敷いて調理してください。その際、クッキングペーパーの四隅に重石を置くなどして、風でめくれ上がるのを防いでください。

## ● 下準備

- 1 無塩バターを室温に戻しやわらかくします。
- 2 薄力粉はふるいにかけておきます。
- 3 ボールに①の無塩バター、砂糖を入れ、白っぽくなるまで泡立て器でよく混ぜ合わせます。
- 4 ③に卵を加え、さらによく混ぜ合わせます。
- 5 ④に②の薄力粉を加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせます。  
粉とバターがなじんできたら、生地を均一の状態になるまで混ぜます。 [写真1](#)
- 6 生地をひとまとめにし、ラップで包み冷蔵庫で30分～1時間休ませます。
- 7 調理台と麺棒で打ち粉をし、⑥の生地を厚さ3mmに伸ばします。
- 8 好みの型で抜き [写真2](#)、打ち粉をふった25mmステンレステフロンホテルパン並べます。 [写真3](#)

## ● 調理

- 1 オプション機能を設定をします。
- 2 スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**ホットエアモード160℃**で**12分**調理します。
- 3 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真4](#)

