

ガスレンジ コンベクションオーブン

キッシュ

設定温度： 180℃

加熱時間： 35分（手順②8分+③5分+⑤22分）

使用する備品： 焼き網（付属品：390×250×42）

バット1枚分目安： 18cmタルト型2台(材質：アルミフッ素コート)(1台540g)



写真

オーブン 加熱前



オーブン 加熱後



材料 (18cm型1台分)

冷凍パイ生地 (1枚100g・常温に戻す)	150 g	B	ベーコン (1cm幅カット)	80 g
卵黄 (塗り卵)	適量		ほうれん草 (3cm幅カット)	25 g
卵	75 g		ミックスチーズ	70 g
A 牛乳	100 g		粉チーズ	10 g
A 生クリーム	25 g			
塩・白コショウ・ナツメグ	適量			

作業手順

- ① 型に伸ばしたパイ生地を敷き、上から型よりやや大きめに切ったオーブンシートをかけ、さらに重石をする。
- ② 焼き網にのせ、予熱したオーブンで加熱する。（8分）
- ③ オーブンシートと重石を取り、パイ生地に卵黄を塗り、焼き網にのせ、予熱したオーブンで加熱する。（5分）
- ④ 溶いた卵にAを混ぜ合わせる。
- ⑤ ③にBを順に入れ、④を流し、粉チーズを散らす。
- ⑥ 焼き網に⑤をのせ、予熱したオーブンで加熱する。（22分）
- ⑦ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。



調理のポイント

- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱時間を調節する。
 - ・ パイ生地の生焼け防止の為、手順②、③のようにパイ生地のみを先に加熱するとよい。
 - ・ 当レシピは、「RGR-0963XD」で調理し、作成しました。
- 他の機種をお使いの場合は、好みの仕上がりに応じて、加熱時間、温度を調節してください。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2021.7