

ガスレンジ コンベクションオープン

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

オープン 加熱前



オープン 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	ベーコン（1cm幅カット）	80 g
卵黄（塗り卵）	適量	B ほうれん草（3cm幅カット）	25 g
卵	75 g	ミックスチーズ	70 g
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プンシートをかけ、さらに重石をする。
- ② 焼き網にのせ、予熱したオープンで加熱する。（8分）
- ③ オープ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、予熱したオープンで加熱する。（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のをせ、予熱したオープンで加熱する。（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。
- その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