

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2台分

(タルト型)

写真

盛付写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



⑬加熱後 ホテルパン写真



※写真は1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

冷凍パイ生地（1枚100g）		150 g	ベーコン（1cm幅カット）		80 g					
卵		75 g	ほうれん草（3cm幅カット）		25 g					
卵黄		適量	オリーブオイル		10 g					
A	牛乳	100 g	ミックスチーズ		70 g					
	生クリーム	25 g	粉チーズ		10 g					
	塩	適量								
	白コショウ	適量								
	ナツメグ	適量								
栄養成分	エネルギー	1686 kcal	・ たんぱく質	57.4 g	・ 脂質	139.4 g	・ 炭水化物	45.8 g	・ 食塩	6.6 g

作業手順

下処理・下準備	① 冷凍パイ生地は常温で15分程度解凍し、2枚の端を2cm程度重ね、型よりひと回り大きいサイズに伸ばす。
	② 卵、卵黄は溶いておく。
	③ ベーコン、ほうれん草をそれぞれカットする。
	④ ②の卵に合わせたAを混ぜ合わせる。
	⑤ オイルスプレーをしたタルト型に①のパイ生地を敷き、フォークで穴をあけ、上から型よりやや大きめに切ったオープンシートをのせ、さらに重石をする。
下処理加熱	⑥ 焼き網に⑤をのせ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 焼き網 調理設定 熱風 ・ 180℃ ・ 8分 ・ 風量2
	⑦ ⑥を取り出し、オープンシート、重石を取り、②の卵黄を塗る。
	⑧ 焼き網に⑦をのせ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 焼き網 調理設定 熱風 ・ 180℃ ・ 4分 ・ 風量2
	⑨ オリーブオイルをひいたフライパンで③のベーコン、ほうれん草を炒める。
	⑩ 加熱後、粗熱を取る。
	⑪ ④に⑩を入れて混ぜ合わせる。
	⑫ ⑧を取り出し、ミックスチーズを入れ、⑪を流し、粉チーズを散らす。
	⑬ 焼き網に⑫をのせ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 焼き網 調理設定 熱風 ・ 180℃ ・ 15～20分 ・ 風量3
提供	⑭ 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⑥、⑧のようにパイ生地のみを先に加熱するとよい。
- ・ 型は18cmタルト型を使用。