



ほうれん草のキッシュ

食数 1/1 ホテルパン 90g×25人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A		
ベーコン(1cm幅切り)	300g	195g
玉葱(薄切り)	300g	195g
マッシュルーム(缶)	100g	65g
ほうれん草(塩茹でする)	400g	260g
塩・こしょう	適宜	適宜
バター	50g	32g
冷凍パイシート(解凍)	600g	390g
B		
全卵	220g	140g
卵黄	50g	32g
牛乳	210g	135g
生クリーム	500g	325g
塩	5g	3g
こしょう・ナツメグ	少々	少々
グリュイエールチーズ	150g	98g



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① Aをバターで炒めます。ここに塩茹でし、3cm長さに切ったほうれん草を加えて塩こしょうします。 ② ボールにBを混ぜ合わせてアパレイユを作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ オープンシートを敷いたホテルパンに、薄く伸ばしたパイシートを全体に伸ばし、フォークで穴をあけ、製菓用のおもしをして加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間25分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.542 ほうれん草のキッシュ ④ ③のパイ生地の上に①の具を散らし、②を流し入れて加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間25分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.542 ほうれん草のキッシュ
盛付・提供	⑤ ④を切り分けて盛り付けます。

※②のアパレイユに具材を混ぜ合わせてから、パイ生地のホテルパンに流し入れてもよいです。