



りんごのボンファム風

食数 1/1 ホテルパン 1人2切×16人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料	1/1 ホテルパン		2/3 ホテルパン	
サンドイッチ用食パン	8枚	6枚		
りんご(皮付き・半月の薄切り)	300g	220g		
グラニュー糖	70g	53g		
バター(1cm角切り)	50g	38g		
シナモンパウダー	適宜	適宜		



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 オイルスプレーしたホテルパンに食パンを並べ、パンの上にりんごを少しずつずらしながら並べます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② りんごの上にグラニュー糖をふり、バターを散らし、シナモンパウダーをかけて加熱します。 ホット モード・ 調理温度210℃・ 調理時間8分・ 風量1 ← Concierge200 の場合 No.852 りんごのボンファム風
盛付・提供	③ 1枚を4等分にカットして提供します。