



手動

スチームオープン

140℃

35～40分

使用付属品

テーブルプレート  
中段

給水タンク 満水

カロリー

213kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

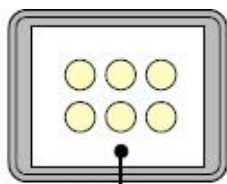
## 材料

6個分

〈カラメルソース〉 A 砂糖	40g
〈カラメルソース〉 A 水	大さじ1・1/2
〈カラメルソース〉 水	大さじ1/2
〈卵液〉 B 牛乳	カップ1・1/4
〈卵液〉 B 生クリーム	100mL
〈卵液〉 B 砂糖	50g
〈卵液〉 卵黄（溶きほぐす）	4個分
〈卵液〉 バニラエッセンス	少々

## 作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 耐熱容器にAを入れ **レンジ 500W 4～5分** で様子を見ながら加熱し、カラメル色になったら水を加える。（このとき、ソースが飛び散るので注意する）
3. 耐熱ガラス容器に②を小さじ1ずつ入れる。
4. 別の耐熱容器にBを合わせて入れ **レンジ 500W 2～3分** で加熱し、かき混ぜて砂糖を溶かす。卵黄と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、③の容器に分け入れる。
5. 取り外したテーブルプレートに厚めのキッチンペーパーを2枚重ねにして中央に敷き、水カップ1/4（分量外）を注ぎ入れ、その上に④を図のように並べる。



キッチンペーパー

6. ⑤を **中段** に入れ **スチームオープン 予熱無 140℃ 35～40分** で加熱する。
7. あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、ホイップクリームなどお好みの物で飾る。

**加熱する前の卵液の温度は**

35～40℃にします。

**加熱室は冷ましてから**

オーブン、グリル、脱臭 使用後で、加熱室が熱いとうまく仕上がりにません。

**加熱が足りなかったときは**

オーブン 予熱無 140℃ で様子を見ながら加熱します。