

スフレオムレツ Sクラス専用合計加熱調理時間 約 **15**分

ボリュームたっぷりの新食感オムレツ。難しい火加減もスチコンなら誰でも簡単に！



## 材料 (2人分)

&lt;材料a&gt;

卵	3個
塩	1g
砂糖	5g
トレハロース (砂糖でも可)	5g
C-300 (イナアガーでも可)	3g
澄ましバター	20g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

2人分

(直径18cm×高さ5cmのフライパン1個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	15分	180℃	無風

## 下ごしらえ

・卵をスチーム・55℃で10分程度温めて常温にしておく。

## 作り方

1. ボールに卵、塩と砂糖を入れてミキサーで泡立てる。
2. フライパンに澄ましバターを溶かし、1の卵を流し入れる。
3. 2のフライパンを網にのせ【設定1】で予熱後、加熱する。

 調理ポイント

- ◆ソースや添えもので、華やかなオムレツになる。
- ◆C-300やイナアガーを使用することで、メレンゲのpHを調整し、きめ細かく仕上がりが、焼成後の膨らみを維持することができる。