

# アップルシナモントースト

食数 1/1 ホテルパン 45g×12人分 2/3 ホテルパン 8人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
食パン(6枚切) .....	6枚	4枚
りんご(5mmスライス) .....	180g	120g
有塩バター(溶かす) .....	48g	32g
A シナモンパウダー .....	1.2g	0.8g
L グラニュー糖 .....	10.8g	7.2g



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 オープンシート

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① A を合わせておきます。
- ② 食パンは半分に切ります。
- ③ 食パンに溶かしバターを小さじ1(4g)伸ばし、りんごを並べます。
- ④ ③に①を1gずつ、まんべんなくふりかけます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④を並べ、加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度 200℃・調理時間6分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付け、提供します。