

# フレンチトースト

食数 1/1 ホテルパン 135g×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
<b>材料</b> 食パン(6枚切) .....	6枚	4枚
<b>A</b> 卵 .....	510g	340g
牛乳 .....	615g	410g
上白糖 .....	90g	60g
バニラオイル .....	適宜	適宜
有塩バター(溶かす) .....	24g	16g
<b>【トッピング】</b>		
粉砂糖 .....	適宜	適宜
はちみつ .....	適宜	適宜



使用ホテルパン ノンスティック20mm

## 工程(使用機器)

## 調理手順

### 下処理

- ① ポールに**A**を混ぜ合わせアパレイユを作ったら、一度濾します。
- ② ①に食パンを一晩浸します。(途中で一度ひっくり返します)

### 加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンにバター(分量外)を薄く塗り②を並べたら、溶かしバターを1/2枚あたり小さじ半分ずつ乗せ加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度200℃・調理温度8~10分・蒸気量100%・風量3

### 盛付・提供

- ④ 器に③を乗せ、お好みでトッピングをし、提供します。