

今回は焼き・蒸し調理に不可欠のスチームコンベクションオーブンを活用し調理した『マドレーヌ』の焼き方についてご紹介します。

使用する機器

コンビオーブン  
ACO-102ES  
電気式 10段式

メーカー推奨設定

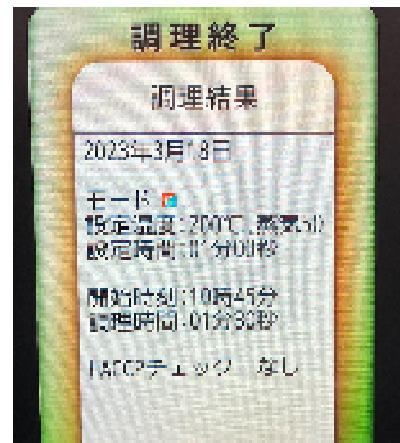
モード：ホットエア—  
設定時間：170℃  
設定時間：16～18分



ワンポイント  
レッスン

### 【マドレーヌ】

ホットエアの場合は、焼き上がりの食感が感じられやすい（焼成後の生地が若干固め）になります。一般的に販売されているマドレーヌの食感に近いものとなります。小さなお子様が食べられるには少し硬めを感じるかもしれません。また、焼き上がりの表面が割れず、綺麗に焼きあがることや、時間が経っても食感が変わりにくいところがあります。



コンビモードの場合は、焼き上がりの食感が柔らかく、ふっくらとした食感になります。一般的に販売されているマドレーヌよりもふんわりやわらかく、くちどけの良い仕上がりとなります。小さなお子様が食べるにはちょうど良い食感になります。ただ、時間が経ってくると生地がしぼんでくることがや、焼成後の生地表面にクラックが入ります。ホットエアモード、コンビモードの使い分けは、食べる時間帯や年齢層等を鑑み調整頂くのが良いかと思えます。