

デザート 真空調理 まるごとトマトのコンポートと白ワインジュレ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1パック 4個分>

トマト(小)	4 個
【シロップ】	
水	200 g
グラニュー糖(無糖の場合)	40 g
レモン汁	大1
白ワイン	50 g
板ゼラチン	6 g

【真空袋サイズ:30cm×40cm】

●作り方

1. トマトを湯むきする
2. シロップをつくり冷やしておく
3. ②真空袋に板ゼラチン、シロップ、トマトを入れる
4. 材料をいれた真空袋をそれぞれ真空パックする
5. 4を穴あきホテルパンにセットする
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する
7. ブザーが鳴ったら取り出し、冷却をする
8. 袋から取り出し、器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	スチーマー	85℃	5分	—	強	1/2穴あきホテルパン
②						

●ポイント

茶葉から抽出する場合、通常より多めの茶葉を20～30秒ですばやく取り出し、急速に冷却すること。これにより、濁りやすい紅茶のゼリーを透明に仕上げる事ができます。