

デザート

真空調理

りんごのコンポート

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1パック 18人分>

りんご(1/6)	30g × 36 個
【シロップ】	(りんごの重量の約20%)
砂糖	100 g
水	100 g
白ワイン	70 g

【真空袋サイズ: 30cm × 40cm】

●作り方

1. りんごをカットし皮をむく
2. 鍋に【シロップ】の材料を入れ、沸騰させる
3. 2を冷却する
4. 真空袋に1と【シロップ】を入れ、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
(モード①しゃきしゃきりんご / モード②柔らかりんご)
7. ブザーが鳴ったら取り出す
8. 7を冷却する
9. 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℃	20分	—	4	1 / 1穴あきホテルパン
②	スチーマー	94℃	2時間	—	4	1 / 1穴あきホテルパン

●ポイント

調理温度と時間を変えることにより、違った食感を楽しめます。
94℃で加熱すると柔らかくなり、85℃で加熱するとシャキシャキとした食感を残すことができます。
また、真空調理にすることで、りんごがくずれることなくきれいに仕上がります。