

デザート 真空調理

カスタードクリーム

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1パック分>

牛乳	500 g
卵黄	8 個
砂糖	120 g
小麦粉	40 g
バニラエッセンス	適量

【真空袋サイズ: 30cm × 40cm】

●作り方

1. 材料をボールで泡立てないように混ぜ合わせる
2. 真空袋に1を濾して入れ、真空パックする
(噴き出す前に素早くパックする)
3. 鍋にお湯を沸かし、2をかき混ぜながら1～2分加熱する
4. 3を取り出し袋ごとよく中身を混ぜる
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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、袋ごと中身を混ぜる
8. 7を冷却する

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	94℃	30分	—	強	1 / 1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

真空調理にすることで焦げ付きなく調理出来ます。

卵を混ぜすぎるとパック時に噴き出しやすくなるので必要以上に混ぜないようにして、素早くパックしてください。一度お湯で加熱することで中身の分離が防げます。加熱後に中身を混ぜることでより均一になります。