

デザート 真空調理

さくらんぼの錦玉

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1パック 20個分>

さくらんぼ(缶)	20 個
<寒天液>	7 g
キルシュ	15 g
砂糖	50 g
水	375 g
粉寒天	4 g
レモン絞り汁	7 g
レモン皮(みじん切り)	

●作り方

1. 真空袋に<寒天液>の材料を全て入れてパックする
2. 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)
3. ボールにレモン汁とレモンの皮を入れる
4. 小さい容器にラップをしき、7をとさくらんぼを入れて
5. 茶巾状に包み輪ゴムでとめて冷却する

加熱前



加熱後



※ボールにうつし
レモン汁と皮を入れる

●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℃	10分	—	強	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

レモン汁を加熱前に加えると、寒天が固まらない為、後から加えて下さい。
材料をすべてパックに入れて加熱をするだけなのでとても手軽に出来ます。