

デザート 真空調理

簡単パannaコッタ

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>

牛乳	200 g
生クリーム	100 g
マシュマロ	110 g

<いちごのソース>

いちご(冷凍で可)
砂糖
白ワイン
レモン汁

ブルーベリー

●作り方

1. 真空袋に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. 真空袋を取り出し、袋ごと良く混ぜる
4. 容器に流し込む
5. プラストチャーに4を入れて急速冷却する
6. お好みのソースを添えて提供する
(写真は苺のソース)

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℃	10分	—	強	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

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。
牛乳をヨーグルトに変えたり、色々なアレンジが可能です。