



●材料<1パック 25個分>

<チョコレートムース>

| | |
|------------|-------|
| チョコレート(刻む) | 55 g |
| マシュマロ | 110 g |
| 牛乳 | 200 g |

<オレンジババロア>

| | |
|----------|--------|
| 板ゼラチン | 13.5 g |
| 卵黄 | 80 g |
| 砂糖 | 60 g |
| 牛乳 | 200 g |
| オレンジジュース | 200 g |
| 生クリーム | 200 g |
| クアントロー | 20 g |

※ホイップする

●作り方

<チョコレートムース>

1. 真空袋に<チョコレートムース>の材料を全て入れ真空パックする
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. 容器に流し込み、プラスチックで急速冷却する

<オレンジババロア>

1. ボールに卵黄、砂糖を入れて良く混ぜる
2. 1に牛乳とオレンジジュースを加えて混ぜ、シノアで濾す
3. 2を水で戻した板ゼラチンとともに真空袋に入れ真空パックする
4. 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②)
5. 4の粗熱を取りボールにあげ、別のボールでホイップした生クリームを混ぜ合わせる
6. チョコレートムースのカップに5を流し込み、急速冷却する

チョコレートムース加熱前

オレンジババロア加熱後



●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℃ | 10分 | — | 強 | 1/1穴あきホテルパン |
| ② | スチーマー | 78℃ | 20分 | — | 強 | 1/1穴あきホテルパン |

●ポイント

真空調理の温度帯を78℃で行う事で卵黄の過加熱を防ぎ、均一な仕上がりにする事ができます。