

デザート

真空調理

オレンジとチョコレートのババロア

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●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、プラスチックラーで急速冷却する

<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	—	5	1/1穴あきホテルパン
②	スチーマー	78℃	20分	—	4	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。