

スチコンレシピ

キャロットゼリー



【材料】

- ・人参:340g
- ・レモン汁:60cc
- ・板ゼラチン:30g
- ・コアントロー:150cc
- ・砂糖:130g
- ・水:660cc

	作り方	工程写真	使用機器・設定・その他ポイント
1	人参は皮をむき、適当な大きさに切って少量の水と共にフィルムに入れ真空パックする。	 	真空包装機 / 30秒
2	1を加熱する。		スチームコンベクションオープン / スチームモード / 95℃ / 20～30分 ※ゼラチン以外の材料をボールに入れ合わせ調味液を作っておく。
3	加熱した人参をフィルムから取り出し、調味液を少量加えてピューレ状にする。	 	※一度に全部を合わせると水分が出過ぎてしまうので、少しずつ分けて混ぜる。

	作り方	工程写真	使用機器・設定・その他ポイント
4	調味液の残りと3を混ぜ合わせ、板ゼラチンと共にフィルムに入れ真空パックする。	 	<p>真空包装機／20秒</p> <p>※板ゼラチンはふやかさずそのまま使用する。</p>
5	4を加熱する。		<p>スチームコンベクションオープン ／スチームモード／90℃／15分</p>
6	加熱した5を取り出し、袋ごとよく振り、容器に入れて冷蔵庫で冷やし固めて完成。		<p>※袋ごとよく振り、ゼラチンの溶け残りがないようにする。</p>