



●材料<1パック 10人分>

|               |       |
|---------------|-------|
| アールグレイティー     | 500 g |
| ゼラチン          | 15 g  |
| 水(ゼラチン用)      | 40 g  |
| グラニュー糖(無糖の場合) | 30 g  |
| レモン汁          | 少々    |
| レモン汁          | 250 g |
| ゼラチン          | 5 g   |
| 水(ゼラチン用)      | 5 g   |
| グラニュー糖        | 15 g  |

【真空袋サイズ:30cm×40cm】

●作り方

1. ゼラチンを水でふやかす(2種類別々に)
2. ①真空袋に紅茶、グラニュー糖、1のゼラチンを入れる
3. ②真空袋にレモン汁、水、グラニュー糖、1のゼラチンを入れる
4. 材料をいれた真空袋をそれぞれ真空パックする
5. 4を穴あきホテルパンにセットする
6. 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
7. ブザーが鳴ったら取り出し中身を混ぜる
8. 7を冷却する
9. 袋から取り出し、器に盛り付け提供する

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 | 85℃  | 15分  | —  | 4  | 1/1穴あきホテルパン |
| ② |       |      |      |    |    |             |

●ポイント

茶葉から抽出する場合、通常より多めの茶葉を20～30秒ですばやく取り出し、急速に冷却すること。これにより、濁りやすい紅茶のゼリーを透明に仕上げる事ができます。