



●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	—	強	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。