

デザート 真空調理

わらび餅

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1パック 10人分>

わらび餅粉	100 g
上白糖	100 g
水	400 g
きなこ	適量
黒蜜	適量

【真空袋サイズ: 18cm×26cm】

●作り方

1. 真空包装袋に、わらび餅粉・上白糖・水を入れる
2. 1の真空袋を真空パックする
3. 2を穴あきホテルパンにセットする
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
5. 途中取り出し袋ごと中身を混ぜる。
6. 再び加熱し、これを2～3回繰り返す
7. 袋の端をカットし中身を氷水の中に絞り出す
8. 器に盛り付け、きなこ黒蜜をかける

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	95℃	15分	—	強	
②						

●ポイント

真空包装を取りだして混ぜる際は非常に熱いので軍手等を使用し火傷に気を付け作業を行ってください。