

南瓜とさつま芋のデザートサラダ

スチーマーモード



●材料<1パッチ 30人分>

南瓜 (2~3cm角)	900 g
さつま芋	900 g
レーズン	80 g

【クリームソース】

生クリーム	600 g
マスカルポーネ	300 g
メープルシロップ	50 g

【トッピング】

スライスアーモンド	30 g
-----------	------

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 穴あきホテルパンにかぼちゃとさつま芋をセットする
- ③ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑤ ④を冷却する
- ⑥ ボールに【クリームソース】の材料を混ぜておく
- ⑦ ⑤と⑥のクリームソース、レーズンを混ぜる
- ⑧ 器に盛り付け、アーモンドスライスを飾り提供する



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 スチーマーモード	98℃	8分	-	強	1/1穴あきホテルパン



Point

ソースを和える際は混ぜすぎないほうが盛り付けがきれいに仕上がります。