

# ヴィシソワーズ

自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 20人分>

じゃがいも (A)	400 g
長葱 (A)	500 g
玉葱 (A)	300 g
バター (A)	100 g
牛乳	500 g
ブイヨンスープ	500 g
ローリエ	1 枚
生クリーム	100 g
塩・胡椒	適量

## ●作り方

- ① 材料を準備する
- ② ホテルパンに (A) の材料をセットする
- ③ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード 1)
- ④ ③に牛乳、ブイヨンスープ、ローリエを入れて蓋をする
- ⑤ 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(モード 2)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ ローリエを取り除き、ミキサーにかける
- ⑧ ブラストチラーに⑦を入れて急速冷却する
- ⑨ 生クリームを加え、塩・胡椒で味を調える
- ⑩ 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 自動加湿オープン	120℃	15分	90	中	1/1ホテルパン
2 自動加湿オープン	120℃	20分	90	中	1/1ホテルパン・蓋



じゃが芋を使用しているため、冷却する前にミキサーにかけて下さい。  
その際、火傷には十分気を付けて作業を行ってください。