

# アーモンドミルクで作る簡単ブラマンジェ

スチーマーモード



## ●材料<1パック 16個分>

アーモンドミルク（無糖）	600 g
生クリーム	200 g
板ゼラチン(水でふやかす)	25 g
グラニュー糖	90 g

## <苺のソース>参考

いちご	200 g
砂糖	25 g
レモン汁	10 g
水	80 g
板ゼラチン(水でふやかす)	4 g

※アーモンドミルクは種類によって色が違い、濃厚タイプ色が濃い場合が多いです。できるだけ白いタイプが良いと思います。

## ●作り方

- ① 真空袋に材料を全ていれてパックする
- ② 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)
- ③ 真空袋を取り出し、袋ごと良く混ぜる
- ④ 容器に流し込む
- ⑤ ブラストチラーに④を入れて急速冷却する
- ⑥ お好みのソースを添えて提供する

※苺のソースも全ての材料を真空袋に入れ同様に加熱しました



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 スチーマーモード	80℃	5分	—	中	1/1穴あきホテルパン



アーモンドミルクを使うことで、アーモンドの香りを牛乳にうつす工程を省きました。材料をすべてパックに入れて加熱をするだけなのでとても手軽に出来ます。※アーモンドミルクと生クリームを使用しているため、やわらかくなりやすくゼラチン量をやや多め(約3%)にしています。