

りんごのコンポート

スチーマーモード



●材料<1パック 18人分>

りんご (1/6) 30g × 36個

【シロップ】 (りんごの重量の約20%)

砂糖 100g

水 100g

白ワイン 70g

【真空袋サイズ：30cm × 40cm】

●作り方

- ① りんごをカットし皮をむく
- ② 鍋に【シロップ】の材料を入れ、沸騰させる
- ③ ②を冷却する
- ④ 真空袋に①と【シロップ】を入れ、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ブンで加熱する
(モード1・しゃきしゃきりんご / モード2・柔らかりんご)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出す
- 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 スチーマーモード	85℃	20分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2 スチーマーモード	94℃	2時間	—	強	1/1穴あきホテルパン



Point

調理温度と時間を変えることにより、違った食感を楽しめます。

94℃で加熱すると柔らかくなり、85℃で加熱するとシャキシャキとした食感を残すことができます。

また、真空調理にすることで、りんごがくずれることなくきれいに仕上がります。