

紅茶とレモンの爽やかジュレ

スチーマーモード



●材料<1パック 10人分>

A	アールグレイティー	500 g
	ゼラチン	15 g
	水(ゼラチン用)	40 g
	グラニュー糖(無糖の場合)	30 g
	レモン汁	少々
.....		
B	レモン汁	250 g
	ゼラチン	5 g
	水(ゼラチン用)	5 g
	グラニュー糖	15 g

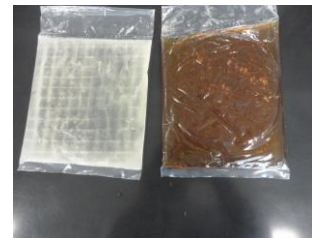
【真空袋サイズ：30cm×40cm】

●作り方

- ①ゼラチンを水でふやかす(2種類別々に)
- ②A真空袋に紅茶、グラニュー糖、①のゼラチンを入れる
- ③B真空袋にレモン汁、水、グラニュー糖、①のゼラチンを入れる
- ④材料をいれた真空袋をそれぞれ真空パックする
- ⑤④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プンで加熱する(モード1)
- ⑦ブザーが鳴ったら取り出し中身を混ぜる
- ⑧⑦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℃	15分	—	強	1/1穴あきホテルパン



茶葉から抽出する場合、通常より多めの茶葉を20～30秒ですばやく取り出し急速に冷却します。これにより、濁りやすい紅茶のゼリーを透明に仕上げる事ができます。