

カスタードクリーム

スチーマーモード



●材料<1パック分>

| | |
|----------|-------|
| 牛乳 | 500 g |
| 卵黄 | 8 個 |
| 砂糖 | 120 g |
| 小麦粉 | 40 g |
| バニラエッセンス | 適量 |

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

●作り方

- ① 材料をボールで泡立てないように混ぜ合わせる
- ② 真空袋に①を濾して入れ、真空パックする
(噴き出す前に素早くパックする)
- ③ 鍋にお湯を沸かし、②をかき混ぜながら1～2分加熱する
- ④ ③を取り出し袋ごとよく中身を混ぜる
- 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)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、袋ごと中身を混ぜる
- ⑧ ⑦を冷却する



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 | 94℃ | 30分 | — | 強 | 1/1穴あきホテルパン |



真空調理にすることで焦げ付きなく調理出来ます。卵を混ぜすぎるとパック時に噴き出しやすくなるので必要以上に混ぜないようにして、素早くパックしてください。一度お湯で加熱することで中身の分離が防げます。加熱後に中身を混ぜることでより均一になります。