

簡単パンナコッタ

スチーマーモード



●材料<1パック 20個分>

牛乳	200 g
生クリーム	100 g
マシュマロ	110 g

<いちごのソース>

いちご（冷凍で可）

砂糖

白ワイン

レモン汁

ブルーベリー

●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ブンで加熱する(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
(写真は苺のソース)



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℃	10分	—	強	1/1穴あきホテルパン



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。
牛乳をヨーグルトに変えたり、色々なアレンジが可能です。