

# オレンジとチョコレートのババロア

スチーマーモード



## ●材料<1パック 25個分>

### <チョコレートムース>

チョコレート (刻む)	55 g
マシュマロ	110 g
牛乳	200 g

### <オレンジババロア>

板ゼラチン	13.5 g
卵黄	80 g
砂糖	60 g
牛乳	200 g
オレンジジュース	200 g
生クリーム	200 g
クアントロー	20 g

※ホイップする

## ●作り方

### <チョコレートムース>

- ① 真空袋に<チョコレートムース>の材料を全て入れ真空パックする
- 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 容器に流し込み、プラスチックラーで急速冷却する

### <オレンジババロア>

- ① ボールに卵黄、砂糖を入れて良く混ぜる
- ② ①に牛乳とオレンジジュースを加えて混ぜ、シノアで濾す
- ③ ②を水で戻した板ゼラチンとともに真空袋に入れ真空パックする
- ④ 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2)
- ⑤ ④の粗熱を取りボールにあげ、別のボールでホイップした生クリームを混ぜ合わせる
- ⑥ チョコレートムースのカップに⑤を流し込み、急速冷却する



チョコレートムース加熱前



オレンジババロア加熱後

## ●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℃	10分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2 スチーマーモード	78℃	20分	—	強	1/1穴あきホテルパン



真空調理の温度帯を78℃で行う事で卵黄の過加熱を防ぎ、均一な仕上がりにすることができます。