真空調理　おやつ　野菜類

NICHIWA Consulting Room

まるごとトマトのコンポートと白ワインジュレ

スチーマーモード

●材料＜１パック　４個分＞

トマト（小）	４ 個
【シロップ】	
水	２００ g
グラニュー糖（無糖の場合）	４０ g
レモン汁	大１
白ワイン	５０ g
板ゼラチン	６ g

【真空袋サイズ：３０cm×４０cm】

●作り方

① トマトを湯むきする
② シロップをつくり冷やしておく
③ ②真空袋に板ゼラチン、シロップ、トマトを入れる
④ 材料をいれた真空袋をそれぞれ真空パックする
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
⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、冷却をする
⑧ 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℃	５分	ー	強	1/2穴あきホテルパン

Point

ジュレの硬さはお好みにより調整してください。
完成後は、味がしみ込むよう一晩おくのがお勧めです