

桜のブラマンジェ

スチーマーモード



●材料<1パック 12個分>

<ブラマンジェ>

桜の葉	6枚
牛乳	300g
生クリーム	300g
グラニュー糖	60g
板ゼラチン 2%	13g

<桜ゼリー>

水	200g
桜リキュール	16g
グラニュー糖	16g
板ゼラチン 2%	5g

桜塩漬け	12個
------	-----

●作り方

- ① 桜の塩漬けを水につけて軽く塩抜きする
- ② 真空袋に<ブラマンジェ>の材料を入れて真空パックする
- ③ 真空袋に<桜ゼリー>の材料を入れて真空パックする
- 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1)
- ⑤ ④を取り出し袋ごと混ぜ、<ブラマンジェ>を冷水で粗熱をとる
- ⑥ ⑤を容器に流し込み冷蔵庫で冷やし固める(桜葉は入れない)
- ⑦ ⑥が固まったら桜の塩漬けをのせ、上から<桜ゼリー>を流しいれて再度冷蔵庫で冷やし固める

※ブラマンジェと桜ゼリーを同時に加熱しますがブラマンジェを先に冷やし固めるため、桜ゼリーは袋のまま常温で粗熱を取ります



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°C	10分	—	弱	1/1穴あきホテルパン



桜の風味がほんのりと香る、春らしいデザートです。

加熱が終わったら袋ごとまぜ、流水で粗熱をとります。容器に移し替えるときは、袋の端を少しカットして流し込むと、備品などをつかわず調理できます。