

ミニトマトの和風ジュレ

スチーマーモード



●材料＜1袋分＞

ミニトマト	400 g
-------	-------

【和風ジュレ】

和風だし汁	200 g
-------	-------

板ゼラチン	8 g
-------	-----

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

●作り方

- ① ミニトマトを湯むきする
- ② 真空袋に板ゼラチン、だし汁、ミニトマトを入れる
- ③ 材料をいれた真空袋をそれぞれ真空パックする
- ④ ③を穴あきホテルパンにセットする
- ⑤ 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
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、冷却をする
- ⑦ 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

98℃

3分

-

中

1/2穴あきホテルパン



Point

トマトから水分がでるためゼラチンは少し多めにしていますが、ジュレの硬さはお好みに応じて調整可能です。だし汁の代わりにコンソメやシロップなどを使えば、味のバリエーションも自由に広がります。