

# マシュマロでつくるほうじ茶のムース

スチーマーモード



## ●材料<1パック 10個分>

牛乳	400 g	}	360 g
ほうじ茶	15 g		

※お好みの濃さに煮出して360ccにする

マシュマロ	150 g
生クリーム	180 g

飾り

マシュマロ  
ほうじ茶葉

## ●作り方

- ① ほうじ茶を牛乳で煮出す
- ② 真空袋に材料を全て入れて真空パックする
- ③ 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)
- ④ 真空袋を取り出し、袋ごと良く混ぜる
- ⑤ 容器に流し込む
- ⑥ ブラストチラーに⑤を入れて急速冷却する
- ⑦ マシュマロとほうじ茶葉を添える



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℃	20分	—	強	1/1穴あきホテルパン



マシュマロを使った簡単ムースです。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。ほうじ茶の風味を重視する場合はしっかりと煮出してください。  
※マシュマロの量は材料の40%が目安。甘味があるので合わせる液体は無糖がおすすめです。