

Super Steam 鶏レバーのペースト

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2台分（テリーヌ型）

写真

盛付写真



③加熱後 ホテルパン写真



④冷却前 テリーヌ型写真



※写真はテリーヌ型1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

	鶏レバー	500 g								
	ブランデー	12 g								
A	トマトソース	300 g								
	黒コショウ	1 g								
	ブーケガルニ	適量								
	バター	220 g								
栄養成分	エネルギー	2358 kcal	たんぱく質	101.9 g	脂質	194.4 g	炭水化物	29.6 g	食塩	9.4 g

作業手順

下 処 理	①	バターを常温に戻す。								
	②	血抜きをしたレバー全体にブランデーをかける。								
加 熱	③	ホテルパンに②、Aを順に入れ、上からオープンシートをかけ、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。								
	使用ホテルパン	65・25mm	調理設定	コンビ 80%	・	160℃	・	35～40分	・	風量4
急 速 冷 却	④	加熱後、すぐに③をフードプロセッサーにかけ、さらに①を入れて混ぜ合わせ、オープンシートを敷いた型に流し、プラストチャーで冷却する。								
	使用ホテルパン	25mm	使用機器	プラストチャー	設定	10℃以下	・	60分以内		
提 供	⑤	好みの厚さにスライスし器に盛付ける。								

調理のポイント

- ・ テリーヌ型は21cm×8cm×6cmを使用。