

Super Steam 野菜のテリーヌ

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



⑧加熱前 ホテルパン写真



⑧加熱後 ホテルパン写真



※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)

ほうれん草	250 g	A	卵白	35 g
人参（1cm厚拍子木切り）	100 g		塩	4.5 g
マッシュルーム	100 g		白コショウ	適量
鶏むね肉（皮なし・1個10g）	250 g		生クリーム	180 g
			バター	5 g
栄養成分 エネルギー 1201 kcal ・ たんぱく質 72.1 g ・ 脂質 90.2 g ・ 炭水化物 24.6 g ・ 食塩 5.3 g				

作業手順

下処理	① 人参、肉をそれぞれカットする。
下処理 加熱	② ホテルパンに①の人参を入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 16分 ・ 風量4
	③ ホテルパンにマッシュルームを入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 3分 ・ 風量4
	④ ホテルパンにほうれん草を入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 2分 ・ 風量4
急速冷却	⑤ プラストチャーで②、③、④を冷却する。 使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
成形	⑥ ①の肉をフードプロセッサーにかけ、A、⑤のほうれん草、生クリームを加え、よく混ぜ合わせる。
	⑦ バターを塗った型に⑥を300g入れ、平らにならし、⑤の野菜を並べ、さらに⑥を300g入れる。これを5層になるまで繰り返し、平らにならす。
加熱	⑧ ⑦の空気抜きをし、表面にラップをして、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 スチーム ・ 80℃ ・ 芯温75℃ ・ 風量4
急速冷却	⑨ 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	⑩ 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。
- ・ 手順⑦のおおよその加熱時間は、約40～50分。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.8