

Super Steam ウフ・ア・ラ・ネージュ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：30人分

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

卵白	20 g
グラニュー糖	7 g
<u>調理済みアングリーズソース</u>	15 g
…「真空調理」・「和洋菓子」参照	
プレーンヨーグルト	2.6 g
フルーツ各種	適量
栄養成分	エネルギー 66 kcal ・ たんぱく質 3.1 g ・ 脂質 1.4 g ・ 炭水化物 10.1 g ・ 食塩 0.1 g

作業手順

下処理	① ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を少量ずつ分けて入れ、9分立てにする。
加熱	② オープンシートを敷いたホテルパンに①を流し、表面を平らにならし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 40mm 調理設定 スチーム 85℃ 8分 風量3
急速冷却	③ プラストチャーで冷却する。 使用ホテルパン 40mm 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 60分以内
提供	④ ③をオープンシートから外し、好みの大きさにカットする。 ⑤ キッチンペーパーを敷いたザルにヨーグルトを入れ、1時間水切りをする。 ⑥ 調理済みアングリーズソースに⑤を入れて混ぜ合わせる。 ⑦ 器に④を盛付け、⑥をかけ、フルーツを添える。

調理のポイント

- ・ 好みの仕上がりに応じて、手順②の加熱温度、時間を調節する。