

ジャスミン茶のゼリー (クックチル/ホットパック方式)

材料 (10人分)

ジャスミン茶	} A	700g
黒糖		40g
砂糖		20g
ゼラチン		15g
黒蜜		適量
きな粉		適量



<作業手順>

1. Aを加熱する。
2. 沸騰直前にゼラチンを入れて、よくかき混ぜる。
3. フィルムに2を入れホットパックする。
4. フラストチラーで冷却する。
5. チルド庫で保存する。
6. フィルムから取り出し人数分に切り分ける。
7. 器に盛り付け黒蜜をかけてきな粉を振る。

<調理のポイント>

- ホットパックチルは食材を熱いままパックし、急速冷却する方法。
フラストチラーよりも冷水で冷やすと、より早く冷却が可能。
- 保存性も高く、搬送にも適している。
- ホットパックマシンがない場合は、型に流して冷却する。

<メモ>

.....

.....

.....

<栄養成分>

エネルギー	56Kcal
タンパク質	2.5g
脂質	0.7g
塩分	0.0g

