

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：60人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



⑤冷却後 ホテルパン写真



※写真は30人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

オレンジジュース1	45 g
砂糖	5 g
オレンジジュース2	5 g
粉ゼラチン	1 g
オレンジ（12等分）	1 個

栄養成分	エネルギー	48 kcal	たんぱく質	1.4 g	脂質	0.0 g	炭水化物	11.4 g	食塩	0.0 g
------	-------	---------	-------	-------	----	-------	------	--------	----	-------

作業手順

下 処 理	① オレンジをカットする。
	② オレンジジュース2に粉ゼラチンを入れ、よく混ぜ、10分程度ふやかす。
加 熱	③ ホテルパンにオレンジジュース1、砂糖、②を入れてかき混ぜ、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 スチーム ・ 85～90℃ ・ 15～20分 ・ 風量4
	④ 加熱後、よくかき混ぜる。
急 速 冷 却	⑤ 蓋を取り、ブラストチラーで④を冷却する。 使用ホテルパン 65mm 使用機器 ブラストチラー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
	⑥ 好みの大きさにカットし、①のオレンジを添える。

調理のポイント

- ・ 使用するジュースの種類によって、砂糖、ゼラチンの量は調節する。
- ・ 手順③の際、ゼラチンは高温で溶かすと固まりにくくなる為、加熱温度に注意する。
- ・ 手順⑤の際、容器に流してから冷却してもよい。