

Super Steam オレンジゼリー

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、プラストチラーで④を冷却する。
使用ホテルパン 65mm 使用機器 プラストチラー 設定 10℃以下 · 60分以内

提供 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。