

Super Steam チョコレートムース

調理システム： 真空調理

真空フィルム1枚分： 15人分

(300×400)

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

チョコレート (ビター)	2 g
牛乳	40 g
マシュマロ	16 g
ココアパウダー	0.4 g

フルーツ各種	適量
ホイップクリーム	適量

栄養成分 エネルギー 119 kcal ・ たんぱく質 2.0 g ・ 脂質 3.0 g 炭水化物 20.9 g ・ 食塩 ### g

作業手順

下処理	① チョコレートを細かく刻む。						
真空包装	② ①、牛乳、マシュマロ、ココアパウダーをフィルムに入れ、真空パックする。						
	使用機器	真空包装機	設定	10℃以下	・	真空度：95%	
加熱	③ ホテルパンに②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	・	85℃	・ 10分
急速冷却	④ ブラストチラーまたは冷水チラーで冷却する。						
	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	ブラストチラー	設定	3℃以下	・ 90分以内
保存	⑤ チルド庫で保存する。						
	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	チルド庫	設定	0~3℃	・ 5日間
再加熱	⑥ ホテルパンに⑤を入れ、予熱したスチコンで少し溶かす。						
	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	85℃	・ 4~5分
提供	⑦ 器に⑥を50g流し、ホテルパンに並べ、ブラストチラーで冷却する。						
	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	ブラストチラー	設定	3℃以下	・ 90分以内
	⑧ ⑦にホイップクリームを絞り、フルーツを添える。						

調理のポイント

- 新調理システムは、安全性の向上や計画生産による調理作業の平準化が可能。
- 真空パックをする際、粘度のある液体等は、フィルムから吹きこぼれる直前でシールする。
- 手順③の加熱後、すぐにフィルムごともむとよい。
- 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。