SuperSteam カノムモーケン

調理システム: クックサーブ 1/1ホテルパン: 2台分 (流し缶)

写真

盛付写真







※写真は1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

	1017(IDD)									
	[カノムモーケン]					[ソース]				
	冷凍里いも			180 g		カラメル			5	i0 g
					В	生クリーム			5	i0 g
	ココナッツミルク		:	180 g		オレンジキュラソ-	_		適量	量
A	黒砂糖			40 g						
^	グラニュー糖			40 g						
	卵			125 g						
	カルーアリキュール		ì	商量						
#	・ 養成分 エネルギー	1204 kcal •	たんぱく質	24.4 a •	脂	質 64.4 a・	炭水化物	137.4 c	 	0.6 а

たんぱく質 24.4 g・ 脂質 64.4 g・ 炭水化物 137.4 g・ 食塩 0.6 g

1	乍美	美手順									
	① ホテルパンに里いもを入れ、予熱したスチコンで加熱する。										
下加	侈	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	•	スチーム2	•	10~15分	•	風量4
処理	② 鍋でココナッツミルクを40℃まで温め、Aを入れ、混ぜ合わせる。										
垣	③ ①をフードプロセッサーにかけ、なめらかになったら、溶いた卵、②を入れ、再度フードプロセッサーにかける。										
熱	4	④ ③をシノワでこし、カルーアリキュールを混ぜ合わせる。									
加	⑤ 型に④を500g流し、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。										
熱	侈	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	٠	160℃	•	45~60分	•	風量3
急速	6	⑥ ブラストチラーで冷却する。									
速冷	侈	使用ホテルパン	25mm	使用機器	ブラストチラー		設定	10°	以下	•	60分以内
却											
提	7	⑦ 鍋でBを合わせて味を調え、冷却する。									
供供	⑧ 型から外し、好みの大きさにカットし器に盛付け、⑦をかける。										

調理のポイント

・ 流し缶は15cm×15cm×3.5cmを使用。