

Super Steam ジャスミン茶のゼリー

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：25個分

(300×400)

写真

盛付写真



③加熱前 真空パック写真



③加熱後 真空パック写真



※写真は25個分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1個分)

A	ジャスミン茶	50 g	
	黒砂糖	2.5 g	
	砂糖	1.3 g	
	ゼラチン	1 g	
	黒みつ	適量	
栄養成分	エネルギー	23 kcal	たんぱく質 0.9 g
			脂質 0.0 g
			炭水化物 5.1 g
			食塩 0.0 g

作業手順

下処理	① ボウルでAを混ぜ合わせ、さらにゼラチンを混ぜ合わせる。	
真空包装	② フィルムに①を入れ、真空パックをする。	
	使用機器	真空包装機 設定 10℃以下 ・ 99%以上
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 ・ 95℃ ・ 20分 ・ 風量4
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℃ ・ 3～5分 ・ 風量3
提供	⑦ 加熱後、カップに⑥を50g流し、ホテルパンに並べる。	
	⑧ ブラストチラーで⑦を冷却する。	
	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
	⑨ ⑧に黒みつをかける。	

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。
- ・ 真空空パックする際、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。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ 手順③の加熱後、すぐにフィルムごとむとよい。
- ・ 彩りで好みのフルーツやミント等を添えてもよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.12