

りんごのクラッシュゼリー



栄養成分表示(150gあたり)

エネルギー: 59kcal
 たんぱく質: 0.2g
 脂質: 0.1g
 炭水化物: 15.8g
 ナトリウム: 2.7mg
 (食塩相当量 0.0g)

【日本食品標準成分表2015より算出】

ホテルパン種類: 65mm、20mm		使用推奨備品:	
材料: ()内は2/3ホテルパン分量			
	りんご(皮むき1cm角切) 900g (600g)		粉寒天 13.5g (9g)
(A)	砂糖 120g (80g)	(B)	水 150g (100g)
	レモン汁 24g (16g)		100%りんごジュース 2250g (1500g)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	(B)を合わせておきます。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	②	65mmホテルパンにりんご、(A)を入れてよく混ぜ、蓋をして加熱します。	
		コンビモード(180)°C・(10)分・蒸気量(100)%・風量(3)	
	③	②の加熱後、よく混ぜて①とりんごジュースを注ぎ、混ぜてから蓋をして加熱します。	
		コンビモード(200)°C・(15)分・蒸気量(100)%・風量(3)	
盛付・提供	④	加熱後、よく混ぜてホテルパンごとプラスチック等で冷やし、クラッシュして器に盛り提供します。	
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン 約3400g (約2200g)		想定食数: ()内は2/3ホテルパン 100g×34人分 (22人分)	

ポイント: ・③の加熱後、芯温が90°C以上ある事を確認して下さい。(温度が低いと寒天が十分に溶けない為)