

# Super Steam りんごのムース

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：28個分

(70gカップ)

## 写真

調理済みりんごのコンポート



盛付写真



※写真はりんごのコンポート2050g分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

	調理済みりんごのコンポート	45 g	生クリーム	20 g
	…「和洋菓子」・「煮物」参照		グラニュー糖	0.7 g
	粉ゼラチン	0.9 g	りんご (3mm厚いちょう切り)	適量
A	レモン果汁	1 g		
	カルバドス	1 g		

栄養成分 エネルギー 137 kcal ・ たんぱく質 1.4 g ・ 脂質 9.3 g ・ 炭水化物 12.0 g ・ 食塩 0.0 g

## 作業手順

下処理	① りんごをカットする。
下処理	② 粉ゼラチンに調理済みりんごのコンポートの煮汁を少し入れ、湯せんで溶かす。
ミキシング	③ 調理済みりんごのコンポートをミキサーにかけ、シノワでこす。
	④ ボウルに②、③を入れ、ゴムベラで混ぜ合わせ、粗熱が取れたら、Aを入れ混ぜ合わせる。
	⑤ ボウルに生クリームを入れ、グラニュー糖を3回に分けて入れ、8分立て程度に泡立てる。
	⑥ ④に⑤を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
	⑦ カップに⑥を65g流し、ホテルパンに並べる。
急速冷却	⑧ プラストチャーで冷却する。
	使用ホテルパン 65mm      使用機器 プラストチャー      設定 10℃以下      ・ 60分以内
提供	⑨ ⑧に①のりんごを添える。