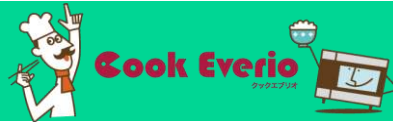


# オレンジのババロア



## ★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

## ひと言コメント

暑くなるこの季節にぴったりの  
さっぱりしたデザートです！

## 調理時間目安

約 20 分

(材料を寝かす時間、冷やす時間は含まない)

【エンゼル型1個 10人分】

材料名	分量 g	エネルギー kcal	原価 円	材料名	分量 g	エネルギー kcal	原価 円
A グラニュー糖	30			I オレンジの皮(下準備参照)	1個分		
B 水	150			J 生クリーム	100		
C 顆粒ゼラチン	4			K			
D オレンジ(下準備参照)	1個			L			
E 卵黄	3個			M			
F 砂糖	50			N			
G 牛乳	200			O			
H 顆粒ゼラチン	6			P			

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	85℃

## 作り方

### 下 オレンジ

**準備** ・表皮をおろし金で削る

・上と下を切り落とし、くし型にきり、表皮を剥いておく

1 鍋にA.グラニュー糖～C.顆粒ゼラチンを入れて加熱し、ゼラチンを煮溶かす

2 エンゼル型にD.オレンジを並べ、1.を注ぎ入れブラストチラー【ソフトチル】で冷やし固める

3 ボールにE.卵黄とF.砂糖を入れて白っぽくなるまでよく混ぜ、G.牛乳を加えて混ぜ合わせ、濾し器  
濾してH.顆粒ゼラチンと共に真空袋に入れて真空包装機で真空パックする

4 3.をスチコン【設定1】で加熱し、あら熱を取る

5 4.をボールに開け、I.甘夏の皮を入れ、八分立てにしたJ.生クリームを3回に分けてよく混ぜ合わ  
2.の上に流し入れブラストチラー【ソフトチル】で冷やし固める