

栗のシロップ煮



★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	

～材料～

・ 生栗(剥き) 500g

・ グラニュー糖 100g

・ 水 100g

・

・

・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	15分	130℃
2	スチーム	—	30分	95℃

作り方

- 1 生栗を穴あきホテルパンに乗せ、スチコン【設定1】で加熱する
- 2 加熱終了後、ブラストチラーで急速冷却する
- 3 鍋にグラニュー糖と水を入れ、約3分間火にかけてグラニュー糖を溶かす
- 4 ブラストチラーで急速冷却する
- 5 2の栗と4のシロップを真空パックに入れ、真空包装【30秒】する
- 6 5を穴あきホテルパンに乗せ、スチコン【設定2】で加熱する
- 7 加熱終了後、ブラストチラーで急速冷却する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

***ポイント**
真空調理で作るシロップ煮です

