

杏仁豆腐

合計加熱調理時間 約 10分

[1人分：160kcal／食塩相当量：0.1g]

つるんとしたのどごし、舌に残る味。くせになる定番デザートをスチコンで。



材料 (20人分)

粉寒天	12g
水	600cc
牛乳	1800cc
砂糖	240g
杏仁霜	大さじ6
シロップ	適量
フルーツ：缶・好みのもの	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	10分	130℃

下ごしらえ

- ・フルーツは食べやすい大きさに切る。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に粉寒天、水を入れる。別の65mmのホテルパン1枚に牛乳を入れる。
2. 1のホテルパンを【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱開始から5分後、2の牛乳のホテルパンを取り出し、砂糖を入れて溶かす。
4. 加熱完了後、2の寒天のホテルパンを取り出し、杏仁霜を入れて溶かす。
5. 4のホテルパンに3の牛乳を入れて混ぜ合わせて網ごしし、粗熱を取り、ぬらした65mmのホテルパン1枚に流し入れる。
6. 5のホテルパンをプラスチックラップで冷やし固める。
7. 6を食べやすく切り分けて器に盛り、シロップをかけてフルーツを添える。



調理ポイント

- ◆作り方1でホテルパンにフタをすれば、ホテルパン上部の水滴が入るのを防ぐことができる。
- ◆加熱の際、牛乳のホテルパンを3段、寒天のホテルパンを1段にする場合は、牛乳は加熱開始から10分後、寒天は15分後に取り出すこと。
- ◆砂糖や杏仁霜はよくかき混ぜて溶かすこと。
- ◆大量の液体を使用するため、取り出す際はやけどに注意すること。
- ◆フルーツはクコの実で代用可。