

いちごのクーブ

合計加熱調理時間 約 540分

[1人分：230kcal/ 食塩相当量：0.1g]

スチコンで苺の四変化。乾燥チップスや、加熱で引き出した果汁からジュレ・グラニテ・ソースへと！旬の甘さをご堪能あれ。



材料（15人分）

イチゴA（薄切り）	24個
イチゴB	2000g
グラニュー糖A	200g
<材料a>	
グラニュー糖	80g
水飴	40g
水	100g
グラニュー糖B	50g
粉ゼラチン	8g
グラニュー糖C	30g
<材料b>	
バニラアイス	300g
ラズベリー	60g
ブルーベリー	60g

※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

15人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	—	480分	50℃
2	スチーム	—	60分	100℃

作り方

- 20mmのテフロン加工ホテルパン2枚にイチゴAを並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 1をはがして乾燥させる。（チップス）
- 65mmのホテルパン1枚にイチゴB、グラニュー糖Aを入れてフタをして【設定2】で予熱後、加熱する。
- 3をこす。（果汁）
- 鍋に<材料a>を入れて沸騰させ、4の果汁600gを加えて混ぜ、保存容器に入れて冷凍する。（グラニテ）
- 鍋に4の果汁600g、グラニュー糖Bを入れて沸騰させ、粉ゼラチンを加えて混ぜる。器に入れ、プラストチャーで冷やし固める。（ジュレ）
- 鍋に4の果汁300g、グラニュー糖Cを入れ、ひと煮立ちさせる。（ソース）
- 器に6のジュレ、5のグラニテ、<材料b>を盛る。2のチップスを飾り、7のソースをかける。

調理ポイント ◆イチゴの糖度によって【設定1】の加熱時間と、グラニテ・ジュレ・ソースの甘みを調節すること。