



スフレフロマージュ

食数 **1/1 ホテルパン** (4×7cmカット)
21人分

1/1 ホテルパン

材料

- A** 卵黄…………… 160g
- └ 砂糖…………… 40g
- └ コーンスターチ…………… 30g
- └ クリームチーズ(柔らかくする)…………… 500g
- B** 牛乳…………… 320g
- └ バター…………… 70g
- C** レモン汁…………… 60g
- └ レモンの皮(すりおろし)…………… 10g
- (メレンゲ)
- D** 卵白…………… 140g
- └ グラニュー糖…………… 80g
- スポンジ(市販 28×21×1cm厚さ)…………… 1枚



使用ホテルパン 20mm平型(28×21×6cm 流し缶使用)・オーブンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理	<p>① ボールにAをすり混ぜ、鍋で沸かしたBを少しずつ加えて、溶きのばします。これを再び鍋に戻し入れ、木ベラで混ぜながら、とろみがつくまで加熱します。</p> <p>② ボールにDを入れて泡立て、メレンゲを作ります。</p> <p>③ クリームチーズと①を混ぜ合わせ、C、②の順に混ぜ合わせます。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>④ オーブンシートを敷いた型にスポンジを敷き詰め、③を流し入れ、加熱します。</p> <p>ホット モード・調理温度160℃・調理時間35分・風量1</p> <p>← Concierge200 の場合 No.865 スフレフロマージュ</p>
盛付・提供	<p>⑤ 粗熱をとり、切り分けます。</p>