



LOW TEMPERATURE
COOKING

Peach compote

もものコンポート

【設定】

🌡️ 70℃

🕒 30分

【材料】

桃 2個

<コンポートシロップ>

※作りやすい分量

水 100g

白ワイン 100g

グラニュー糖 100g

レモンの皮 1/2個

バニラビーンズ 1/6本

クローブ 1個

シナモンスティック 1本

【調理手順】

～下準備～

- スービットクッカーを設定温度に予熱します。
- <コンポートシロップ>の材料を鍋にいれて半量になるまで煮詰め、ブラストチラー等で冷却します。
- 桃は半割にして皮を湯むきして冷水に取ります。

- ① 桃と桃重量の20%のコンポートシロップを真空に袋に入れます。
- ② 真空包装します。
- ③ スービットクッカーで70℃・30分加熱調理します。
- ④ ブラストチラー等で冷却します。



MOVIE

