

個別対応用 アイソカル2Kゼリー(コーヒー) レシピ

※1カップ当たり エネルギー271kcal、たんぱく質10.0g

アイソカルゼリー		一人分		調理方法	ガス加熱	
No.	材料名		単位	工程	作業手順	CCP
1	アイソカル2KNeo	200	ml	計量	①材料を計量する。 ②粉ゼラチンを水でふやかす。 ③アイソカル2KNeoの半量と牛乳、砂糖、コーヒーをミキサーにかけ コーヒーが残らないようにしっかり混ぜる。 ④残りのアイソカル2KNeoを鍋に入れ、火にかけて木べらでゆっくり かき混ぜながら加熱する。 ⑤④の鍋に②のふやかしたゼラチンを加え、よく溶かす。 ⑥⑤の鍋に③を少しずつ加え、沸騰させない程度に2~3分火に かけ、その後ボウルに移す。 ⑦氷水の入った別のボウルに⑥をボウルごと入れて粗熱を取り、 とろみがつくまで冷やしながらかき混ぜる。 ⑧カップに⑦を移し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	芯温80℃
2	低脂肪牛乳	80	ml			
3	砂糖	20	g	攪拌		
4	コーヒー	4	g			
5	粉ゼラチン	5	g	加熱		
6	水	15	ml	攪拌		
				加熱		
				攪拌 冷却 冷却		
注意事項・特記事項						
作業手順④:加熱をする際、沸騰はさせない。						
作業手順⑧:ゼリーを安定させるため、最低6時間以上冷やす。						

