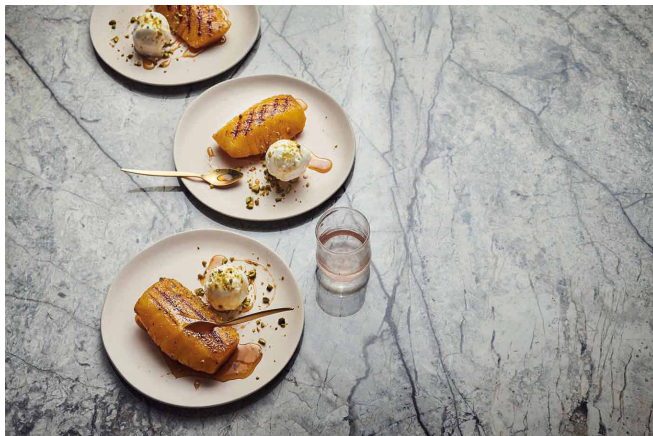




朗姆酒渍凤梨

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	30 分钟
份	4
电器	CombairSteamer V6000 自 2021 年

配冰淇淋和坚果碎

凤梨

- 100 ml 黑朗姆酒
- 50 克 蔗糖
- 50 ml 水
- 1 茶匙 红胡椒, 捣碎
- 1 熟菠萝

摆盘

- 4 球状 椰子冻
- 2 汤匙 开心果, 切碎

凤梨

将所有配料包括胡椒在内，放入小平底锅中煮沸，然后用中火熬大约5分钟。让液体冷却。

凤梨去皮，纵向切成四块并去核。

将它们并排放入一个大真空袋中，将冷却后的液体倒入袋中。根据操作说明对袋子抽真空后放入滴盘中，在 Vacuisine 烹饪模式下以 94 °C 烹饪 30 分钟。

烧烤

打开袋子，将液体倒入一个小平底锅中。熬煮，直到液体呈糖浆状。

把菠萝块吸干水分。大火加热煎锅，将凤梨块两面各煎约1分钟。





摆盘

为菠萝搭配椰子冻和开心果，并淋上糖浆。

烹饪步骤

在 真空蒸煮 期间为 **94 30** 分钟°C

配件

多孔不锈钢烤盘

大真空袋

附加信息

创建时间

26.01.2022

