

なめらかプリン

スチーマーモード



●材料<1パッチ 20人分>

卵黄	8 個
牛乳	500 g
生クリーム	500 g
グラニュー糖	150 g
バニラエッセンス	少々

【カラメルソース】

砂糖	50 g
水	60 g

●作り方

- ① ボールに卵黄、グラニュー糖を入れよく攪拌する
- ② ①に牛乳、生クリーム、バニラエッセンスを加え混ぜ合わせ、漉しておく
- ③ プリンカップに②を流しこむ
- ④ 穴あきホテルパンに③をセットし、オーブンシートをかぶせ、ホテルパンの蓋をする
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 鍋に【カラメルソース】の砂糖、水半量を入れ、茶色になるまで煮詰め、残りの水を加えてのぼす
- ⑧ ⑥、⑦を冷却する
- ⑨ 器に盛り付け、【カラメルソース】をかけ提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 スチーマーモード	85℃	20分	—	弱	1/1穴あきホテルパン・蓋 オーブンシート



正確な温度管理と均一な加熱でなめらかに仕上がります。またバリエーションとしてココアや抹茶などを加えて、色々な種類のプリンを作ることができます。オーブンシートはプリンに水滴が入るのを防ぐために使用します。