

りんごのパンプディング

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 24人分>

卵	16個
砂糖	1000g
牛乳	1000g
生クリーム	300g
バニラエッセンス	少々
食パン(1cm角)	160g
りんご(16等分し3mmの銀杏切)	240g
フルーツ缶詰め	適量

●作り方

- ① ボールに卵、砂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 りんごを十分に洗浄し、決められた大きさにカットする
- ④ ②のプリンベースにカットした食パンを入れて浸す
- ⑤ ココット型にりんごを入れ④を流し込む
- ⑥ 穴あきホテルパンに⑤をセットし、オープンシートをかぶせ、ホテルパンの蓋をする
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ ⑧を冷却し提供する



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 自動加湿オープン	200℃	10分	90	強	1/1穴あきホテルパン・蓋



バナナや缶詰のフルーツを入れても美味しいです。
缶詰のフルーツは水分をしっかり切りましょう。