

豆乳なめらかプリン

スチーマーモード



●材料<1パッチ 20人分>

卵黄	8 個
豆乳	500 g
生クリーム	500 g
グラニュー糖	100 g
バニラエッセンス	少々

黒みつ	適量
きな粉	適量

●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に豆乳、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 ⑥を冷却する
- ⑧ 器に盛り付け、黒みつ、きな粉をかけ提供する



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	—	強	1/1穴あきホテルパン・蓋



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。