

パンプキンプリン

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

かぼちゃ	400 個
牛乳	400 g
卵	200 g
グラニュー糖	50 g
生クリーム	50 g

【カラメルソース】

グラニュー糖	80 g
水	10 g
生クリーム	50 g

【飾り】

ホイップクリーム	適量
パンプキンシード	適量

●作り方

- ① 南瓜は皮をむいてカットし、穴あきホテルパンに並べる
- ② 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)
- ③ ミキサーに②の南瓜、牛乳を入れてなめらかになるまで攪拌し、残りの材料を入れて更に攪拌する
- ④ プリンカップにカラメルソース（下記参照）を流し込み③の生地をながしこむ
- 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2)
- ⑥ ⑤を冷却する
- ⑦ ホイップクリーム、パンプキンシードをトッピングし提供する

【カラメルソース】

- ① 鍋に【カラメルソース】の砂糖、水（分量外）小さじ1を入れて
- ② 茶色になるまで煮詰め、水と生クリームを加える（火傷注意）



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	98℃	20分	—	弱	1/1穴あきホテルパン
2 スチーマーモード	85℃	10分	—	弱	



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。多段の際はオープンシートを使用します。（結露対策）グラニュー糖の量は南瓜の甘みにより調整して下さい。