

なめらかプリン

合計加熱調理時間 約 20分

[1人分：177kcal/食塩相当量：0.1g]

とろける舌ざわりのなめらかプリンが完成。



材料（16人分）

卵：M玉	5個
卵黄	5個分
牛乳A：温め用	300cc
グラニュー糖	190g
<材料a>	
牛乳B	470cc
生クリーム：45%	160cc
バニラエッセンス	3滴
カラメルタブレット：プリン用	16個

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

16人分
(直径6.5cm×高さ5cmのプリンカップ 16個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	20分	85℃

作り方

1. ボールに卵、卵黄を入れ、泡立て器で泡立てないように溶きほぐす。
2. 鍋に牛乳Aを沸騰直前まで温め、グラニュー糖を入れてよく溶かし、しっかり冷ます。
3. 2に<材料a>を入れて混ぜ合わせ、1を加えて混ぜ合わせ、2回こす。
4. 65mmの穴あきホテルパン1枚にプリンカップを並べ、カラメルタブレットを1個ずつ入れる。
5. 4に3のプリン液を流し入れ（1個：約100g）、クッキングペーパーを被せて網をのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出す。



調理ポイント

- ◆作り方2の沸騰直前とは、鍋肌で牛乳が細かくフツフツし始める状態。
- ◆作り方2で牛乳をしっかり冷まさないと、作り方3で混ぜ合わせた際に生クリームが分離し、卵のタンパク質が凝固してしまう。
- ◆プリン液をカップに入れる際、泡が入らないように静かに流し入れること。浮いている泡は、アルコールスプレーをかけると消えて表面がきれいに仕上がる。
- ◆作り方5でクッキングペーパーをプリンに被せることで、水滴が入ることを防ぐ。また、その上に網をのせることでクッキングペーパーが熱風で飛ぶのを防ぐ。
- ◆出来上がったプリンは、早めに冷やすとカラメルがにじみにくい。
- ◆このレシピでうまく作れない方はこちらのレシピをご覧ください。[→詳しくはこちら](#)