2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

蒸しプリン（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間　約 20 分

［1人分：110kcal／ 食塩相当量：0.1 g］

どこにでもある材料で誰でも簡単・失敗なく仕上がります。

材料（40人分［1人分1個］）

牛乳	2000cc
グラニュー糖	500g
卵	20個
バニラエッセンス	適量
キャラメルソース	適量

※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

40人分［1人分1個］
（直径6.3cm×高さ4cmのプラスチック製プリンカップ
40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. 鍋に牛乳を入れ、火にかけて沸騰直前まで温め、グラニュー糖を入れてよく溶かして粗熱を取る。
2. ボールに卵を入れ、泡立て器で泡立てないように溶きほぐす。
3. 2に1、バニラエッセンスを入れて混ぜ合わせ、こす。
4. 容器にキャラメルソースを入れて3のプリン液を注ぎ、65mmの穴あきホテルパン4枚に並べ、20mmのホテルパンでフタをする。
5. 4のホテルパンを【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し、粗熱を取ってブラストチラーで冷やす。

調理ポイント　◆20mmのホテルパンでフタをするため、下は穴あきホテルパンを使用すること。
◆プリンカップの高さが4cm以上の場合は、ラップでフタをすること。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.