

なめらかプリン

合計加熱調理時間 約 20分

[1人分：172kcal/ 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 (120人分)

卵	38個
卵黄	38個分
牛乳	2250cc
グラニュー糖	1430g
<材料a>	
牛乳	3530cc
生クリーム	1200cc
バニラエッセンス	25滴
カラメルタブレット	120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

120人分
穴あきホテルパン 1分の1 65mm 5枚分
(容量150ccのプリン型 120個)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	20分	85°C	-

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にく材料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5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。



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](#)