

クリームブリュレ

合計加熱調理時間 約 **30分**

[1人分：249kcal/ 食塩相当量：0.1 g]

パリッとしたカラメルの食感が楽しいカスタードプディング。
スチーム加熱でとろ〜り濃厚に仕上がります。



材料 (9人分)

卵黄	4個分
グラニュー糖A	80g
<材料a>	
牛乳	100cc
生クリーム：35%	300cc
バニラビーンズ（さやからしごき出す）	1本
グラニュー糖B	50g

※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

9人分
(直径9cm×高さ3cmのココット皿9個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	30分	85℃	-

作り方

1. ボールに卵黄、グラニュー糖Aを入れ、泡立て器で泡立てないように溶きほぐす。
2. 鍋に<材料a>を入れて、沸騰直前まで温める。
3. 1に2を少しずつ入れて混ぜ合わせ、2回こす。
4. 20mmのホテルパン1枚にココットを並べる。3のプリン液を流し入れ【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 4のホテルパンを取り出して、冷蔵庫で冷やす。
6. 5のプリンにグラニュー糖Bをまんべんなくのせ、バーナーで表面を焼きつける。



調理ポイント

- ◆バニラビーンズはさやも入れる。
- ◆バニラビーンズが手に入らない場合はバニラエッセンスで代用してもよい。