

イタリアンプリン

合計加熱調理時間 約30分

[1人分：190kcal／食塩相当量：0.2g]

こっくりとした食感がクセになるクリームチーズを使用した濃厚プリン。切り分けて、食後のデザートに。



材料（20人分）

グラニュー糖A	160g
水	大さじ2
湯	大さじ2
クリームチーズ	200g
グラニュー糖B	60g
練乳	120g
卵：M玉（溶きほぐす）	8個
<材料b>	
牛乳	400cc
生クリーム	200g
バニラビーンズ（包丁で切れ目を入れ、さやからしごき出す）	1/3本

※掲載レシピはクックエブリオ専用のもとなります。

分量

20人分
（幅25×奥行8.5×高さ6cmのパウンド型 2台分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエアー	-	30分	160℃	無風

作り方

1. 小鍋にグラニュー糖Aと水を入れて中火にかけ、軽く鍋を傾けて全体を揺らしながら溶かす。全体がこんがり茶色になったら火を止め湯を入れる。カラメルが固まらないうちに、パウンド型2台に底全体に広がるよう流し入れ、冷蔵庫で冷やす。
2. ボールにクリームチーズを入れ、ゴムベラで滑らかになるまで混ぜる。泡だて器に持ち替え、グラニュー糖Bを加え全体になじむまで混ぜ、練乳を加え滑らかになるまで混ぜる。
3. 2に溶き卵を2～3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
4. 鍋に<材料b>を入れ、火にかけて吹きこぼれないように沸騰させる。
5. 3に4を少しづつ加えながら混ぜて、こし、パウンド型に注ぐ。
6. 65mmのホテルパン1枚に熱湯を2cmほど注いで、5のパウンド型を入れ【設定1】で予熱後、加熱する。
7. 加熱完了後、ホテルパンから型を取り出し、粗熱が取れたら、型のまま冷蔵庫で2～3時間冷やす。
8. ナイフなどを型の四片に沿わせて、皿をかぶせて上下を返し、皿ごと上下に少しゆらして型から外す。



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。
- ◆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。