

白いプリン

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：277kcal/ 食塩相当量：0.1g]

白い黄身の卵「こめたま」使用。濃厚なのに後を引く味。



材料（20人分 [1人分1個]）

牛乳	800cc
生クリーム	800cc
<材料a>	
卵黄：こめたま	12個分
グラニュー糖	180g
バニラエッセンス	少々

※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

20人分 [1人分1個]
 (140ccのプリンカップ容器 20個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	30分	110℃

作り方

- 鍋に牛乳、生クリームを入れ、火にかけて人肌になるまで温める。
- ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、1を少しずつ入れて混ぜ合わせ、網ごしする。
- 2のプリン液を型に流し入れ、20mmのホテルパン1枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、粗熱を取り、冷蔵庫に入れて冷やす。

- 調理ポイント**
- ◆プリン液を型に入れた時に出た泡は、取り除くと仕上がりがよくなる。
 - ◆お好みでキウイソース（キウイ3個を裏ごしし、砂糖大さじ1を加える）を添えてもよい。