

## パンプキンプリンケーキ

合計加熱調理時間 約 55 分

[1人分：243kcal/食塩相当量：0.1g]

カボチャの甘味を活かしたなめらかなプリン生地、ほろ苦いカラメル、カラメルが染みたスポンジ生地の3層が楽しめるスイーツです。



## 分量

12人分  
(直径21cmのケーキ型 1個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	10分	100℃
2	スチーム	-	35分	85℃
3	ホットエアー	-	10分	180℃

## 材料 (12人分)

カボチャ：皮なし (3cmの角切り)	300g
卵A	270g
砂糖A	110g
<材料a>	
牛乳	150cc
生クリーム	150cc
ラム酒	大さじ1
砂糖B	50g
水	大さじ1
湯	大さじ2
卵B	90g
砂糖C	45g
強力粉 (ふるう)	45g
バター (溶かす)	15g
バニラエッセンス	少々
<材料b>	
ホイップクリーム	50g
ブルーベリー	10個
ラズベリー	10個
ミント	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。

## 下ごしらえ

・砂糖Bは水で煮て焦がし、湯を入れて溶かしてカラメルソースを作り、バター (分量外) を塗ったケーキ型に流し入れ、ブラストチラーで冷やし固める。(※1)

## 作り方

- 65mmの穴あきホテルパン1枚にカボチャをのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、ブラストチラーで粗熱を取る。
- 2、卵A、砂糖Aをミキサーにかけてなめらかにし、<材料a>を加えてさらに混ぜ、こす。
- 3のプリン生地を(※1)のケーキ型に入れ、65mmの穴あきホテルパン1枚にのせてキッチンペーパーを被せ、風で飛ばないように網などをのせて、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了5分前に、ボールに卵Bを入れ、湯煎にかけながらハンドミキサーで泡立て、砂糖Cを加えてさらに角が立つまで泡立てる。強力粉をさっくり混ぜ合わせ、溶かしバター、バニラエッセンスを加える。
- 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、水分が浮いていたらキッチンペーパーで吸い取り、5の生地を流し入れる。
- 65mmのホテルパン1枚に水 (分量外) を2cm程張り、6をのせて【設定3】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、そのままスチコン庫内に10分置き、取り出して粗熱を取り、ブラストチラーで冷やす。
- 8の型の内側をぐるりとナイフなどでなぞり、皿にひっくり返して取り出して<材料b>を飾る。



## 調理ポイント

◆作り方4でスチコンに入れる時のプリン生地の温度によって、加熱時間を5~10分程調節すること。  
(中心まで熱が入って固まるまで)