

なめらかプリン

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約 **20**分

[1人分: 177 kcal / 食塩相当量: 0.1 g]

とろける舌ざわりのなめらかプリンが完成。



材 料

A 卵 (M)	27個
B 卵黄	27個分
C グラニュー糖	990g
D 牛乳	4050cc
E 生クリーム (45%)	840cc
F バニラエッセンス	15滴
G カaramelタブレット (プリン用)	84個

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

設 定

スチーム・85℃・20分間・風量 1

分 量

84人分

穴あきホテルパン 1 分の 1 65mm 3 枚分

直径 6.5cm× 高さ 5cm プリンカップ 84 個分

作り方

1. ボールにAの全卵、Bの卵黄を入れ、泡立て器で泡立てないように溶きほぐし、Cのグラニュー糖を入れてすり混ぜる。
2. 鍋にDの牛乳、Eの生クリームを入れ、火にかけて60℃まで温めて1のボールに数回に分けて加え、混ぜ合わせる。
1で溶け残ったグラニュー糖が溶けきるまで泡立たないように混ぜ、2回こす。
3. 65mmの穴あきホテルパン1枚にプリンカップを並べ、Gのカaramelタブレットを1個ずつ入れる。
4. 3に2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る。
5. スチコンをスチーム・85℃・20分間に設定して、予熱ボタンを押す。
6. 予熱完了後、スチコンに4のホテルパンを入れて、スタートボタンを押して加熱する。
7. 加熱完了後、6のホテルパンを取り出す。



調理ポイント

- ◆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4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aramelがにじみにくい。