

クリームブリュレ

合計加熱調理時間 約30分

[1人分：305kcal／食塩相当量：0.1g]

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 (12人分)

卵黄	10個分
カソナードA	100g
<材料a>	
牛乳	200cc
生クリーム：35%	460cc
バニラビーンズ（さやからしごき出す）	2本
カソナードB	60g

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

12人分
(直径7cm×高さ4cmのココット皿12個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	30分	85℃

作り方

1. ボールに卵黄、カソナード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2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のプリンにカソナードBをまんべんなくのせ、バーナーで表面を焼きつける。
7. 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。



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。
- ◆カソナードが手に入らない場合はきび砂糖で代用してもよい。