

蒸しプリン（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約 **27** 分

[1人分：110kcal／食塩相当量：0.1g]

※エネルギー、食塩相当量は、1人分1個としての値です。

どこにでもある材料で誰でも簡単・失敗なく仕上がります。



材料（90人分）

卵（M玉）	38個
グラニュー糖	940g
牛乳（パックに入ったものを使用）	1000cc×4本
バニラオイル	適量
キャラメルソース	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。

分量

90人分

穴あきホテルパン1分の1 65mm 5枚分

（直径6.3cm×高さ4cm プラスチック製プリンカップ 90個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	—	7分間	100℃	—
2	スチーム	—	20分間	85℃	—

下ごしらえ

・Aの卵は、常温に戻す。

作り方

1. ボールにAの卵、Bのグラニュー糖を入れ、よく混ぜ合わせる。
2. スチコンをスチーム・100℃・7分間に設定して、グリッドを入れて予熱ボタンを押す。
3. 予熱完了後、2のグリッドにCの牛乳パックをのせ、スタートボタンを押して加熱する。
4. 加熱完了後、3の牛乳パックを取り出す。
5. 1のボールに4の牛乳3750cc、Dのバニラオイルを入れ、混ぜ合わせてシノアでこす。
6. プリンカップにEのキャラメルソースを入れ、その上から5のプリン溶液をそそぎ、65mmの穴あきホテルパン5枚にのせて20mmのホテルパンでフタをする。
7. 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。
8. 予熱完了後、スチコンに6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。
9. 加熱完了後、8のホテルパンを取り出し、プラストチャーで冷やす。



調理ポイント

- ◆牛乳パックは口を開けずにスチコンに入れる。また、長時間入れたままにすると口が開きやすくなるので注意すること。
- ◆20mmのホテルパンでフタをするため、下は穴あきホテルパンを使用すること。
- ◆プリンカップの高さが4cm以上の場合はラップでフタをすること。
- ◆プリン液の温度によって、加熱時間を調節すること。