

デザート

蒸し物

なめらかプリン

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

卵黄	8 個
牛乳	500 g
生クリーム	500 g
グラニュー糖	150 g
バニラエッセンス	少々

【カラメルソース】

砂糖	50 g
水	60 g

●作り方

1. ボールに卵黄、グラニュー糖を入れよく攪拌する
2. 1に牛乳、生クリーム、バニラエッセンスを加え混ぜ合わせ、漉しておく
3. プリンカップに2を流しこむ
4. 穴あきホテルパンに3をセットし、オープンシートをかぶせ、ホテルパンの蓋をする
5. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 鍋に【カラメルソース】の砂糖、水半量を入れ、茶色になるまで煮詰め、残りの水を加えてのばす
8. 6、7を冷却する
9. 器に盛り付け、【カラメルソース】をかけ提供する

加熱前



加熱後



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① スチーマー	85℃	20分	—	強	1/1穴あきホテルパン・蓋

●ポイント

正確な温度管理と均一な加熱でなめらかに仕上がります。またバリエーションとしてココアや抹茶などを加えて、色々な種類のプリンを作ることができます。
オープンシートはプリンの生地に水滴が入るのを防ぐために使用します。