

デザート

蒸し物

# りんごのパンプディング

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



●材料<1バッチ 24人分>

卵	16 個
砂糖	1000 g
牛乳	1000 g
生クリーム	300 g
バニラエッセンス	少々
食パン(1cm角)	160 g
りんご(16等分し3mmの銀杏切)	240 g
フルーツ缶詰め	適量

●作り方

1. ボールに卵、砂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. りんごを十分に洗浄し、決められた大きさにカットする
4. 2のプリンベースにカットした食パンを入れて浸す
5. ココット型にりんごを入れ、4を流し込む
6. 穴あきホテルパンに5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
7. 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)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 7を冷却し提供する

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 自動加湿オープン	200℃	10分	90	強	1/1穴あきホテルパン・蓋

●ポイント

バナナや缶詰のフルーツを入れても美味しいです。  
缶詰のフルーツは水分をしっかり切りましょう。