

デザート

蒸し物

パンプキンプリン

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>

かぼちゃ	400 個
牛乳	400 g
卵	200 g
グラニュー糖	50 g
生クリーム	50 g

【カラメルソース】

グラニュー糖	80 g
水	10 g
生クリーム	50 g

【飾り】

ホイップクリーム	適量
パンプキンシード	適量

●作り方

1. 南瓜は皮をむいてカットし、穴あきホテルパンに並べる
2. 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)
3. ミキサーに2の南瓜、牛乳を入れてなめらかになるまで攪拌する
3. 残りの材料を入れて更に攪拌する
4. プリンカップにカラメルソース(下記参照)を流し込み
3の生地をながしこむ
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②)
6. 5を冷却する
7. ホイップクリーム、パンプキンシードをトッピングし提供する
(カラメルソース)
8. 鍋に【カラメルソース】の砂糖、水(分量外) 小さじ1を入れて
9. 茶色になるまで煮詰め、水と生クリームを加える(火傷注意)

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	98℃	20分	—	弱	1/1穴あきホテルパン
	スチーマー	85℃	12分	—	弱	1/1穴あきホテルパン

●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。
多段の際はオープンシートを使用します。(結露対策)
グラニュー糖の量は南瓜の甘みにより調整して下さい。