お菓子 20

なめらかプリン

食数 1/1 ホテルパン 60g×22人分 2/3 ホテルパン 15人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	牛乳	750ml	500ml
	はちみつ	100g	65g
B	全卵	90g	60g
	卵黄	90g	60g
C	生クリーム	300g	200g
	バニラオイル	適宜	適宜
	メープルシロップ	適宜	適宜

使用ホテルパン 穴あき・フタ有り
使用推奨備品 90mlプリンカップ

工程（使用機器）	調理手順
下処理	① 鍋にAを入れて温めはちみつを溶かし、ボールにBを入れ溶いておきます。 ② 溶かしたA、B、Cを混ぜ合わせて濾します。
加熱調理 （スチームコンベクション）	③ プリンカップ等に②を分注し、ホテルパンに並べ、フタをして加熱します。 スチーム モード・ 調理温度85℃・ 調理時間25分・ 風量3 ④ フタを取ってブラストチラーで冷却します。
盛付・提供	⑤ メープルシロップを添えて提供します。