

カスタードプリン

食数 1/1 ホテルパン 80g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
牛乳	80g	53g
グラニュー糖	180g	120g
A 卵	300g	200g
└ 生クリーム	200g	130g
└ バニラオイル	適宜	適宜
B グラニュー糖	200g	130g
└ 水	60g	40g
熱湯(100℃付近)	120g	80g



使用ホテルパン 20mm・穴あき
使用推奨備品 プリンカップ

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- 鍋に**B**を入れて加熱し、茶色く色づいたらお湯を加えてのばし、カラメルソースを作ります。
- 鍋に牛乳とグラニュー糖を入れ温め、**A**と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)

- ①のカラメルソースを入れたプリンカップ等に②を注いでホテルパンに並べ、フタをして加熱します。
スチーム モード・調理温度88℃・調理時間25分・風量3
- プラスチックラー、氷水などで冷やします。

盛付・提供

- 器に盛り付け、提供します。