



焼きプリン

食数 1/1 ホテルパン 84g入り×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	945g	614g
グラニュー糖	180g	117g
A 卵(Lサイズ)	360g	234g
生クリーム	200g	130g
バニラオイル	適宜	適宜
(カラメルソース)		
B グラニュー糖	200g	130g
水	60g	40g
お湯	90g	60g



使用ホテルパン 65mm 深型・100mlアルミプリンカップ

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- 鍋に牛乳と砂糖を入れて温めて砂糖を溶かし、粗熱をとって**A**と混ぜ合わせ、漉します。
- 鍋に**B**を入れて加熱し、茶色く色付いたらお湯を加えて溶きのばし、カラメルソースを作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- カラメルソースを器に入れ、①のプリン液を注ぎ、お湯をはったホテルパンに並べ加熱します。

コンビ モード・蒸気量55%・調理温度150℃・調理時間25分

← **Concierje200**の場合 No.850 焼きプリン

盛付・提供

- 加熱後、冷却し、提供します。