



パンプディング

食数 1/1 ホテルパン 80g×16人分

1/1 ホテルパン

材料

- キャセロール1台分
- 食パン(5枚切り厚さ) 4枚
(食パンは耳を除き、1枚を4等分に切る)
- A** 全卵 330g
 卵黄 20g
 牛乳 600g
 砂糖 110g
 バニラオイル 適宜
(カラメルソース)
- B** 砂糖 60g
 お湯 適宜



使用ホテルパン 20mm平型(50H、2L容量のキャセロール1台分、具材の厚み3.5cm)・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールに**A**を混ぜ合わせ、卵液を作ります。
- ② 鍋で**B**の砂糖を焦がし、多めのお湯で溶き伸ばし、ゆるめの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)

- ③ 耐熱容器に食パンを並べ、①を回しかけ、フタをして加熱します。
スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度130℃・調理時間30分・风量2
← **Concierge 200** の場合 No.883 **パンプディング**

盛付・提供

- ④ 器に取り分け、カラメルソースをかけます。