



なめらかプリン(黒糖ソース)

食数 1/1 ホテルパン

90ml入り
プリンカップ
24人分

2/3 ホテルパン 16人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
牛乳	1500g	1000g
グラニュー糖	97g	65g
A 卵黄(6個分)	120g	80g
└ 全卵(2個分)	120g	80g
└ バニラオイル	適宜	適宜
(黒糖ソース)		
B グラニュー糖	100g	67g
└ 水	30g	20g
お湯	100g	67g
黒砂糖	100g	67g



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り・90mlプリンカップ

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 鍋に牛乳とグラニュー糖を入れて温め、砂糖を溶かします。粗熱をとり、Aと混ぜ合わせて漉します。
- ② 鍋でBを加熱し、お湯を加えてカラメルソースを作り、黒砂糖を加えて溶きのばします。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ プリンカップに①を注ぎ、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86℃・調理時間30分

← **Concierge 200** の場合 No.884 なめらかプリン

盛付・提供

- ④ ③を冷却し、黒糖ソースをかけて提供します。