



# カスタードプリン

食数 1/1 ホテルパン 20個

2/3 ホテルパン 13個

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
牛乳	800g	532g
グラニュー糖	180g	120g
<b>A</b> 卵	330g	220g
└ 生クリーム	200g	133g
└ パニラオイル	適宜	適宜
(カラメルソース)		
<b>B</b> グラニュー糖	200g	133g
└ 水	60g	40g
お湯	120g	80g



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**B**を入れて加熱し、茶色く色付いたらお湯を加えてとき伸ばし、カラメルソースを作ります。
- ② 鍋に牛乳とグラニュー糖を入れて温め、**A**と混ぜ合わせて漉します。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ カラメルソースを入れた器に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・蒸気量パワー・調理温度88℃・調理時間25分

← **Concierge 200** の場合 No.885 カスタードプリン

盛付・提供

- ④ 加熱後冷却し、提供します。