



抹茶のクレームブリュレ

食数 1/1 ホテルパン 100g×14人分 2/3 ホテルパン 9人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
卵黄	240g	160g
三温糖	適宜	適宜
グラニュー糖	適宜	適宜
A 牛乳	400g	267g
抹茶	12g	8g
グラニュー糖	200g	133g
バニラビーンズ	1本	2/3本
生クリーム	600g	400g



使用ホテルパン 穴あき・フタ有り・直径10cm×高さ3cmココット

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① ボールに卵黄を入れ、菜ばしで溶きます。
- ② ①に鍋で40℃まで温めたAと生クリームを加えて混ぜ合わせて漉し、ココットなどの器に注ぎます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ②をホテルパンに並べ、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35分
← **Concierge 200** の場合 No.886 抹茶のクレームブリュレ

盛付・提供

- ④ ③に三温糖とグラニュー糖を混ぜ合わせたものをふり、表面をバーナーで焦がします。