

Super Steam プリン

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：28個分

(70gカップ)

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は28個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

〈プリン液〉		〈カラメルソース〉			
A	牛乳	32 g	B	砂糖	4 g
	生クリーム	8 g		水	2 g
	砂糖	6 g		湯	4 g
	卵	12 g		ホイップクリーム	適量
	バニラエッセンス	適量			
栄養成分 エネルギー 121 kcal ・ たんぱく質 2.7 g ・ 脂質 6.8 g ・ 炭水化物 12.1 g ・ 食塩 0.1 g					

作業手順

下処理	① 卵は溶いておく。										
下処理	② 鍋でAを温め砂糖を溶かす。										
加熱	③ ボウルに①、②、バニラエッセンスを入れ、混ぜ合わせてシノワでこす。										
加熱	④ カップに③を50g流し、ホテルパンに並べ、風除けをし、予熱したスチコンで加熱する。										
加熱	<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき・焼き網</td> <td>調理設定</td> <td>スチーム</td> <td>・</td> <td>85℃</td> <td>・</td> <td>15~20分</td> <td>・</td> <td>風量3</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき・焼き網	調理設定	スチーム	・	85℃	・	15~20分	・	風量3
使用ホテルパン	穴あき・焼き網	調理設定	スチーム	・	85℃	・	15~20分	・	風量3		
急速冷却	⑤ プラستیチャーで冷却する。										
急速冷却	<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき</td> <td>使用機器</td> <td>プラستیチャー</td> <td>設定</td> <td>10℃以下</td> <td>・</td> <td>60分以内</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	プラستیチャー	設定	10℃以下	・	60分以内		
使用ホテルパン	穴あき	使用機器	プラستیチャー	設定	10℃以下	・	60分以内				
提供	⑥ 鍋にBを入れて火にかけ、沸騰したら湯を入れ、カラメルソースを作る。										
提供	⑦ ⑥の底に氷水を当てて冷却し、⑤にかけ、ホイップクリームを絞る。										

調理のポイント

- ・ 耐熱容器の材質、卵液の量によって、加熱時間を調節する。
- ・ 手順④の際、風除けとして穴あきホテルパンの上にオープンシートをかけ、焼き網をのせるとよい。
- ・ 風除けをしない場合は、風量は2または3が望ましい。
- ・ 手順④の際、アルコールスプレー等で、表面の泡を取り除くと表面がきれいに仕上がる。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.2