

# 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〉   |          | 〈キャラメルソース〉 |   |          |     |
|--|----------|------------|---|----------|-----|
| 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         |   |          |     |
| <b>栄養成分</b> 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、キャ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