

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



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤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	15 g	B	砂糖	4 g					
	生クリーム	7 g		水	2 g					
	砂糖	6 g		湯	4 g					
	卵	18 g								
	マスカルポーネチーズ	10 g								
	レモン果汁	1 g								
栄養成分	エネルギー	132 kcal	たんぱく質	3.0 g	脂質	8.2 g	炭水化物	11.3 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を入れ、混ぜ合わせてシノワでこす。
加熱	④ ③にマスカルポーネチーズを入れて混ぜ合わせて、さらにレモン果汁を入れて混ぜ合わせる。
加熱	⑤ カップに④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。 使用ホテルパン 穴あき・焼き網 調理設定 スチーム 85℃ 20分 風量3
急速冷却	⑥ プラストチラーで冷却する。 使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチラー 設定 10℃以下 60分以内
提供	⑦ 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	⑧ ⑦の底に氷水を当てて冷却し、⑥にかける。

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⑤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⑤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。
- ・ レモン果汁は手順⑤の加熱直前に入れるとよい。
- ・ マスカルポーネチーズは、クリームチーズでもよい。