Super Steam 抹茶プリン

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	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)

牛乳	35 g	ホイップクリーム	適量
砂糖	9 g	つぶあん	適量
		抹茶粉末2	適量
卵	11 g		
抹茶粉末1	0.7 g		

栄養成分	エネルギー	110 kcal・	たんぱく質	3.3 g・	脂質	3.3 g・	炭水化物	16.7 g・	食塩	0.1 g

作業手順

下処理

① 卵は溶いておく。

下処理加熱

② 鍋で牛乳を温め砂糖を溶かす。
③ 抹茶粉末1に②の牛乳を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。
④ ボウルに①、③を入れ、混ぜ合わせてシノワで2回こす。

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℃	・	15～20分	・	風量3

急速冷却

⑥ ブ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	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内

提供

⑦ ⑥につぶあんを添え、ホイップクリームを絞り、抹茶粉末2をかける。

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④の際、抹茶粉末はダマになりやすい為、シノワで2回こすとよい。
- 手順⑤の際、風除けとして穴あきホテルパンの上にオーブンシートをかけ、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。