

Super Steam かぼちゃプリン

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



⑦加熱前 ホテルパン写真



⑦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)

かぼちゃ (皮むき・10gカット)	10 g	A	砂糖	4 g
			生クリーム	3 g
牛乳	25 g		シナモン	適量
卵	14 g		ホイップクリーム	適量

栄養成分 エネルギー 84 kcal ・ たんぱく質 2.8 g ・ 脂質 4.5 g ・ 炭水化物 7.7 g ・ 食塩 0.1 g

作業手順

下 処 理	① かぼちゃをカットする。
	② 卵は溶いておく。
下 処 理 加 熱	③ ホテルパンに①を入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 15~18分 ・ 風量4
	④ 加熱後、すぐに裏ごしし、粗熱を取る。
	⑤ 鍋で牛乳を温める。
加 熱	⑥ ボウルに②、合わせたA、④、⑤を入れ、混ぜ合わせてシノワでこす。
	⑦ カップに⑥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℃ ・ 20~25分 ・ 風量4
急 速 冷 却	⑧ プラストチャーで冷却する。 使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提 供	⑨ ⑧にホイップクリームを絞る。

調理のポイント

- ・ 1/1ホテルパン (かぼちゃ) の目安・・・3000g
- ・ 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⑦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⑦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。