

# Super Steam 豆乳黒ごまプリン

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)

調整豆乳	35 g
砂糖	9 g
黒練りごま	3.5 g
卵	11 g
ホイップクリーム	適量
黒みつ	適量
きな粉	適量
栄養成分	エネルギー 106 kcal ・ たんぱく質 2.6 g ・ 脂質 3.2 g ・ 炭水化物 16.8 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 鍋で豆乳を温め砂糖を溶かし、黒練りごまを少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。
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 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	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	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 ⑤にホイップクリームを絞り、黒みつ、きな粉をかける。

## 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、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