

# Super Steam ミルクプリン

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



③加熱前 ホテルパン写真



③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	25 g
A	グラニュー糖	3.5 g
	スキムミルク	3.5 g
	卵白	5 g
B	生クリーム	17 g
	バニラエッセンス	適量
栄養成分	エネルギー	119 kcal
	たんぱく質	2.9 g
	脂質	8.6 g
	炭水化物	7.1 g
	食塩	0.1 g

## 作業手順

下 処 理	①	ボウルに牛乳を少量入れ、合わせたAを少量ずつつけて入れて混ぜ合わせ、溶けたら残りの牛乳を入れて混ぜ合わせる。
	②	①に溶いた卵白、合わせたBを入れて混ぜ合わせ、シワでこす。
加 熱	③	カップに②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 調理設定 スチーム 85℃ 20~25分 風量3
急 速 冷 却	④	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	⑤	器に盛付ける。

## 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③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③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。

