

寒天でかぼちゃプリン

食数 1/1 ホテルパン 80g×37個分 2/3 ホテルパン 25個分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
粉寒天	5.3g	3.5g
お湯(50℃程度)	213g	142g
南瓜(皮むき一口大)	1066g	710g
調整豆乳	1926g	1283g
A 上白糖	213g	142g
↳ バニラオイル	適宜	適宜
B グラニュー糖	280g	166g
↳ 水	13g	9g
熱湯	246g	164g



使用ホテルパン 65mm・穴あき・フタ有り
使用推奨備品 90mlプリンカップ

工程(使用機器)

調理手順

下処理

(スチームコンベクション)

- ① 粉寒天はお湯でふやかし10分以上置いておきます。
- ② 南瓜は一口大に切り、穴あきホテルパンに入れて加熱します。
[スチーム] モード・調理温度120℃・調理時間15分・風量3
- ③ ①、②と調整豆乳、Aをミキサーにかけてなめらかにします。
- ④ Bを鍋に入れて加熱し、カラメル色になってきたら熱湯を加えて伸ばします。[カラメルソース]

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ⑤ ③を65mmホテルパンに流し、フタをして加熱します。
[スチーム] モード・調理温度130℃・調理時間20分・風量3

盛付・提供

- ⑥ 加熱後、よく混ぜて容器に分注し冷却します。カラメルソースをかけて提供します。

※量が多くてミキサーにかけるのが大変な場合は、フードプロセッサーで南瓜と少量の豆乳をペースト状にしてから少しずつ残りの豆乳と砂糖、寒天を馴染ませてプリン液を作って下さい。
※無調整豆乳で作る際はAの砂糖を1.25倍して下さい。※ソースは冷やすと固まりやすくなるので常温で粗熱を取ってからかけて下さい。