

なめらかプリン

食数 1/1 ホテルパン 60g×22人分 2/3 ホテルパン 15人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	牛乳	750g	500g
L	はちみつ	100g	67g
B	全卵	90g	60g
L	卵黄	90g	60g
C	生クリーム	300g	200g
L	バニラオイル	適宜	適宜
	メープルシロップ	適宜	適宜



使用ホテルパン 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

- ① 鍋にAを入れて温めはちみつを溶かし、ボールにBを入れ溶いておきます。
- ② 溶かしたA、B、Cを混ぜ合わせて濾します。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ プリンカップ等に②を分注し、ホテルパンに並べ、フタをして加熱します。
スチーム モード・調理温度85℃・調理時間25分・風量3
- ④ フタを取ってプラスチックラーで冷却します。

盛付・提供

- ⑤ メープルシロップを添えて提供します。