

濃厚ティラミスプリン

作成日 2023/10/2 修正日



栄養成分表示(78gあたり)

エネルギー: 146kcal
たんぱく質: 3.3g
脂質: 10.3g
炭水化物: 11.4g
ナトリウム: 39mg
(食塩相当量 0.1g)

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	20mm、穴あき	使用推奨備品:
材料:()内は2/3ホテルパン分量		
(A) 牛乳	750g (500g)	マスカルポーネ(常温) 300g (200g)
グラニュー糖	150g (100g)	卵 300g (200g)
カステラ(1cm角)	150g (100g)	生クリーム 375g (250g)
インスタントコーヒー	6g (4g)	純ココア 適宜 (適宜)
熱湯	60g (40g)	ミント 適宜 (適宜)
工程(使用機器)	調理手順	
下処理	①	(A)をへらで混ぜながら火にかけ、グラニュー糖を溶かします。
	②	マスカルポーネを練って①を少しずつ加え、とき伸ばします。
	③	別のボールに卵を溶いて、②、生クリームを混ぜ、濾します。 【プリン液】
	④	ボールにカステラを入れ、インスタントコーヒーと熱湯を合わせたものを絡めます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑤	穴あきホテルパンにプリンカップを並べ、④を8g、プリン液を70g入れ、20mmのホテルパンで蓋をして加熱します。 スチームモード(88)°C・(25)分・風量(3)
	⑥	ブラストチラーや氷水で冷やします。
盛付・提供	⑦	純ココアをふるいかけ、ミントを散らして提供します。
出来上り重量:()内は2/3ホテルパン	約2106g (約1404g)	想定食数:()内は2/3ホテルパン 78g×27人分 (18人分)

考案 野中 作成 河口

ポイント: