

クレームブリュレ

作成日 2024/1/23 修正日



栄養成分表示 (70gあたり)

エネルギー: 238kcal
たんぱく質: 3.4g
脂質: 22.1g
炭水化物: 9.6g
ナトリウム: 32mg
(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:	バーナー
材料: ()内は2/3ホテルパン分量			
(A) 牛乳	300g (200g)	(B) 卵黄	180g (120g)
グラニュー糖	75g (50g)	バニラビーンズ	適宜 (適宜)
グラニュー糖 (表面用)	適宜 (適宜)	生クリーム	600g (400g)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	(A)を鍋で温め、グラニュー糖を溶かし、溶けたら火を止めます。	
	②	ボールに(B)を加え溶き、①、生クリームを加え混ぜます。	
	③	②を濾し網で濾します。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	④	ココットに③を70g流しいれ、穴あきホテルパンに並べ、蓋をして加熱します。 スチームモード(88)°C・(25)分・風量(3)	
	⑤	蓋を取ってプラストチラーまたは氷水で冷やします。	
盛付・提供	⑥	⑤にグラニュー糖を敷き詰めバーナーで焦がします。	
	⑦	器に盛り付け提供します。	
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン	約1050g (約700g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン	70g×15人分 (10人分)

考案 野中 作成 河口

ポイント: