

かぼちゃプリン



【材料】プリンカップ約15個分

- かぼちゃ・・・・・・・・・・350g
- 卵・・・・・・・・・・5個
- グラニュー糖・・・・・・・・150g
- 牛乳・・・・・・・・・・500cc
- 生クリーム・・・・・・・・100cc
- 《カラメルソース》
- グラニュー糖・・・・・・・・150g
- 水・・・・・・・・・・150g
- 水(差し水)・・・・・・・・150g



作り方

～プリン卵液～

～カラメルソース～



パックのままの牛乳と、かぼちゃをスチコン【スチム100℃10分】で加熱する。



ボールに卵、グラニュー糖を入れ、よく混ぜる。



温めた牛乳、生クリームを加え、砂糖を溶かすように混ぜ、シノアでこす。



かぼちゃをペースト状にし、卵液に加え、よく混ぜる。



プリンカップに卵液を流す。



スチコン【スチム85℃20分】で加熱する。



加熱が終わったら、ブラストチラーで急速冷却する。



鍋に、グラニュー糖と水を入れ、火にかける。



あめ色になったら差し水をし、一煮立ちさせる。



少しとろみがついたら火からおろす。器に移し、粗熱をとる。

《調理のアドバイス》

かぼちゃのスチム時間は、大きさによって加減が必要になります。

かぼちゃは潰してから裏ごしする方法でもOK♪ロボクープで調理する際、生クリームを加えると機械がまわりやすくなります。