

# なめらかプリン



設定  
【スチーム 85℃ 25分】

使用ホテルパン  
【 穴あきホテルパン 】

## 材 料（12個分）

卵黄（Mサイズ）	・・・ 8個
牛乳	・・・ 400cc
生クリーム	・・・ 400cc
グラニュー糖	・・・ 100g
バニラエッセンス	・・・ 少々

- ① 卵黄とグラニュー糖、バニラエッセンスをボウルに入れてよく混ぜ合わせる。
- ② 1に生クリーム・牛乳を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③ 2をこし器でこし、水面に浮かんだ泡をスプーンで取り除く。
- ④ 3をカップに入れ、スチコンで加熱する。〈スチーム・85℃・25分〉
- ⑤ 急速冷却して完成。

### 《ワンポイントアドバイス》

- 大量に作る時は、牛乳を温めておくとグラニュー糖が溶けやすくなります。
- 加熱の際は、スチームの水が入らないように入らないようにクッキングシートやラップなどで蓋をし網などで重しをして蒸します。
- 牛乳の分量の半量をオレンジジュースや野菜ジュースや紅茶に変えるだけで簡単にオリジナルプリンができます！「日替わりデザート」「期間限定デザート」にもおすすめです！！