

Super Steam ミルクティープリン

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：28個分

(70gカップ)

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は28個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

A	牛乳	30 g
	砂糖	5 g
	卵	10 g
	生クリーム	7 g
	紅茶の葉	0.5 g
	ホイップクリーム	2 g
	ミント	適量
栄養成分		
エネルギー	93 kcal	たんぱく質 2.4 g
脂質	6.1 g	炭水化物 7.0 g
食塩	0.1 g	

作業手順

下処理	① 卵は溶いておく。
下処理加熱	② 鍋で牛乳を温め砂糖を溶かし、紅茶の葉を入れて5～10分煮出し粗熱を取る。
	③ ボウルに①、②、生クリームを入れ、混ぜ合わせシノワでこす。
加熱	④ カップに③を50g流し、ホテルパンに並べ、風除けをし、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 穴あき・焼き網 調理設定 スチーム 85℃ 20分 風量3
急速冷却	⑤ プラストチラーで冷却する。
	使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチラー 設定 10℃以下 60分以内
提供	⑥ ⑤にホイップクリームを絞り、ミントを添える。

調理のポイント

- 耐熱容器の材質、卵液の量によって、加熱時間を調節する。
- 茶葉、砂糖の量は好みで調節する。
- 紅茶の葉はアールグレイを使用するとよい。
- 手順④の際、風除けとして穴あきホテルパンの上にオープンシートをかけ、焼き網をのせるとよい。
- 風除けをしない場合は、風量は2または3が望ましい。
- 手順④の際、アルコールスプレー等で、表面の泡を取り除くと表面がきれいに仕上がる。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2025.8