

ガスレンジ 自然対流式オーブン

プリン

設定温度：120～140℃

加熱時間：20～30分

使用する備品：8取天板（別売：430×340×40）、
焼き網（付属品：445×410）

バット1枚分目安：50ccプリンカップ20個（材質：アルミ）（1個30g）



写真

オーブン 加熱前



オーブン 加熱後



材料（20個分）

	牛乳	355 g
A	生クリーム	90 g
	砂糖	65 g
	卵（常温に戻す）	135 g

作業手順

- ① 鍋でAを混ぜ合わせ、50℃程度まで温める。
- ② ボウルに溶いた卵、①を入れ、混ぜ合わせてシノワでこす。
- ③ カップに②を30g流す。
- ④ 天板に並べ、湯をはり、アルミホイルで蓋をし、予熱したオーブンで加熱する。
- ⑤ ブラストチラーで冷却する。



調理のポイント

- ・ 手順①の際、牛乳は沸騰させないように注意する。
 - ・ 手順④の際、約80℃の湯をカップの高さ1/3程度まで入れる。
 - ・ 卵液の配合、カップに流す卵液の量に応じて、加熱温度、時間を調節する。
 - ・ 当レシピは、「RGR-0963D」で調理し、作成しました。
- その他の機種をお使いの場合は、好みの仕上がりに応じて、加熱時間、温度を調節してください。

