

ガスレンジ コンベクションオーブン

プリン

設定温度： 140～160℃

加熱時間： 15～20分

使用する備品： バット（付属品：398×280×22）2枚

バット1枚分目安： 50ccプリンカップ15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（15個分）

A	牛乳	270 g
A	生クリーム	75 g
	砂糖	60 g
	卵（常温に戻す）	105 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 バットに並べ、湯をはり、バットで蓋をし、予熱したオーブンで加熱する。
- ⑤ プ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1/6程度まで入れる。また、湯がこぼれる恐れがある為、注意する。
 - ・ 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-0963XD」で調理し、作成しました。
- 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。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2021.7