

電気蒸し器ドロワータイプ 多機能仕様 (MUDE-X12)

プリン

調理温度： 90～95℃

調理時間： 25～30分

保温温度： -

保温時間： -

1段の投入量目安： 36個(Φ7.0cm耐熱容器:1個約70g)



1トレイの目安： 18個

写真

庫内の様子



盛付



材料(36個分)

A	牛乳	1620 g
	生クリーム	400 g
	砂糖	330 g
	卵	490 g
	バニラエッセンス	適量

作業手順

- ① 調理温度・時間をメニュー登録する。
- ② メニューを選択し、庫内を予熱する。
- ③ 鍋でAを温め砂糖を溶かす。
- ④ よく溶いた卵に③、バニラエッセンスを混ぜ合わせてシノワでこす。
- ⑤ 耐熱容器に、④を70g流し、蓋をし、トレイに並べる。
- ⑥ 引き出しを開けて⑤を置き、引き出しを閉める。
- ⑦ スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
- ⑧ 調理終了後、メロディが鳴ったら引き出しを開けてプリンを取り出す。
- ⑨ 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

調理のポイント

- ・ メニュー登録方法は取扱説明書をご参照ください。
- ・ 耐熱容器の材質、卵液の量、好みの仕上がりに応じて、調理温度・時間を調節してください。