

Super Steam ほうじ茶プリン

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

盛り写真



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)

牛乳	32 g	ホイップクリーム	適量
砂糖	6 g	つぶあん	適量
ほうじ茶の葉	0.3 g	黒みつ	適量
卵	12 g		
生クリーム	8 g		
栄養成分	エネルギー 139 kcal	たんぱく質 3.3 g	脂質 6.9 g
			炭水化物 15.8 g
			食塩 0.1 g

作業手順

下処理	① 卵は溶いておく。			
下処理	② 鍋で牛乳を温め砂糖を溶かし、ほうじ茶の葉を入れて5～10分程度煮出す。			
加熱	③ ボウルに①、②、生クリームを入れ、混ぜ合わせてシノワでこす。			
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。			
加熱	使用ホテルパン	穴あき・焼き網	調理設定	スチーム ・ 85℃ ・ 15～20分 ・ 風量3
急速冷却	⑤ プラستیチャーで冷却する。			
急速冷却	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	プラستیチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提供	⑥ ⑤につぶあんを添え、ホイップクリームを絞り、黒みつをかける。			

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。
- ・ 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

2023.2