**カスタードプディング**

資料⑫

**材料と分量（１人分）**アルミニウム製プリン型100mlまたは，耐熱ガラス製プリン型80ml　それぞれ２個分

|  |
| --- |
| プリン液　　　　　　　　　　　　　　　卵　　　　　　　 50g　　　　　　　　　　　牛乳　　　 　 100g　　　　　　　　　　　砂糖　　　　　 　15g　　　　　　　　　　　 バニラエッセンス 少量　　　　　 　　　　　 |

|  |
| --- |
| カラメルソース砂糖 　　　 27g水 　　　 20g 湯 　　 25gバター(サラダ油) １g |



薄手の鍋は，沸騰したときの泡立ちが少なく，カラメルソースの色の変化が分かりやすい

厚手の鍋は，熱を逃がしにくく，差し水をした際に，水の蒸発が早いため，火からおろすタイミングを逃しやすい

**作業手順例《カラメルソース》**

プリン型の内側に薄くバター（サラダ油）を塗る

砂糖　　27g

水　　　20g

薄手の小鍋（雪平鍋等）に入れ中火で加熱し，こげ色が付くまで加熱する

プリン型の外側に**腹巻き**をする

湯を加えるタイミング

ちょうどよい色合いになったら



湯15g

加える

腹巻きって？

キッチンペーパー１枚を水で濡らし，カップに巻くと「す」がたつことを防ぐ

煮つめる

濃度がつき，ゆっくり流れるまで煮つめるとカラメルソースとプリン液が混ざらない

プリン型にカラメルソースを入れる☆

**カラメルソース　出来上がりの状態の比較**　※ポイントは，湯を加えるタイミング！



**色が薄過ぎる　　　　　ちょうどよい　　　　　　色が濃過ぎる**

**(湯を入れるタイミングが早い)　　　　　　　　　　　　　(湯を入れるタイミングが遅い)**

**作業手順例《プリン液》**

卵　　50g

砂糖　15g

ボールに入れよく混ぜる

(泡が立たないようにする)

牛乳100g

約60℃に温める

こし器に卵白が残って

いるとプリン液がムラ

になり，固まらない

混ぜる



こし器でこす

バニラエッセンスを加える

プリン液を☆の型に入れる

器，火力などにより, 火加減・蒸らし時間は

多少異なる

型にアルミ箔のふたをする

そのまま10分蒸らし，あら熱が

とれたら，器に取り出す

蒸気の上がった蒸し器に型を入れ，

強火で約1分40秒蒸し，消火する

取り出し方

**透明フィルム**の作り方

・ラミネータシートを幅１cm程度，

長さはプリンの高さに合わせて

切りとる。

・ラミネータシートは，紙を挟んで

ある方がしなやかで扱いやすい。

**取り出し方のコツ**

　透明フィルムではなく，

プリンの**容器を回す。**

　①　プリン型の壁に沿って竹串を１周，回し入れる

**※竹串の代わりに透明フィルムを使うと，きれいに**

**取り出すことができる。**

　②　プリン型に皿をかぶせ，ひっくり返して皿を下に

する

　③　プリン型と皿を押さえ，大きく振り下げる

　④　プリン型をそっと外す

**加熱条件の比較**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | アルミ製プリン型 | 耐熱ガラス製プリン型 |
| 強火１分40秒＋蒸らし10分 | 強火２分＋蒸らし10分 |
| 腹巻き　あり | 腹巻き　なし | 腹巻き　あり | 腹巻き　なし |
| アルミ箔のふたあり | E:\H27\H27写真\研究会使用データ\竹串.JPG　　　　　　　　　きれいに仕上がる | すが立つ | F:\研究会使用データ\耐熱ガラス・腹巻き有り・アルミ蓋.JPGきれいに仕上がる | G:\DCIM\105_PANA\P1050454.JPG少しすが立つ |
| アルミ箔のふたなし | E:\H27\H27写真\研究会使用データ\腹巻きなし・アルミなし.JPGC:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\ぴ.png底面がボコボコするすが立つ底面がボコボコする | C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\プリン.jpg | G:\DCIM\105_PANA\P1050457.JPG少し柔らかい仕上がりになる | C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\り.pngすが立つ |