

シルキー・クラシックプリン

Sクラス専用

合計加熱調理時間 約 一 分

デルタT調理でじっくりと卵に火を通す、Sクラスでしかできないきめの細かい新しい食感のプリン。



材料（12人分）

全卵	500g
グラニュー糖	250g
牛乳	400cc
レモン汁	6g
バニラエッセンス	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分

（縦18cm×横18cm×高さ5cmの玉子豆腐型 1個分）

設定

設定	マルチ運転	芯温	ΔT温度	芯温到達後加熱	
1	デルタT調理	80℃	15℃	0分	
	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
	ホットエアー	—	—	—	微風

作り方

1. ボールで材料を全て混ぜ合わせる。
2. ザルで一度濾す。65mmのホテルパンに型をのせ、生地を流し入れる。
3. ホテルパンに55℃位のお湯を張り【設定1】で加熱する。



調理ポイント

- ◆ゆっくりと加熱し卵のタンパク質を変質させることにより滑らかな仕上がりを実現。
- ◆長時間加熱のため、卵が変色する可能性がある。レモン汁で変色防止する。