

「ふわーり・とろとろプリン」のレシピ



材料 4 個分



鍋に材料を入れる

材料 4 個分

- 成分無調整牛乳 450 cc (成分調整は乳脂肪分が異なり味が変わる)
 - 鶏卵 L 2 個 (殻付きで 125 g ~ 135 g)
 - 砂糖プリン用 50 g
 - 砂糖カラメル用 50 g (残ったら捨てる)
 - バニラオイル 少々 好みで
- バニラエッセンスを使うと香りが悪いのでバニラオイルに変更。

現在は 8 個同時に作っている。加熱は 2 回に分けて 4 個ずつ

材料 8 個分

- 成分無調整牛乳 950 cc
- 鶏卵 L 4 個(S 5 個) (殻付きで 250 g ~ 270 g)
- 砂糖プリン用 100 g
- 砂糖カラメル用 80 g
- バニラオイル 少々 好みで



材料を鍋に入れ電動ハンドミキサーで攪拌する。

攪拌完了！泡だらけ

金網で濾して鶏卵の殻、カラザや混ざってない部分を除く。

大きな泡が消えるまで放置する。

容器とカラメル用の砂糖を準備する。

大きな鍋に湯を沸騰させる、沸騰したら一旦電源を切る。



カラメル用の鍋を沸騰させる、色づき始めたら中火にする、やりすぎると苦くなる。三菱IHクッキングヒーターでは8→5に変更。日立、東芝も同様に、カラメルを丁度の色加減まで煮詰めると鍋の余熱で苦くなるので、少し薄めで止めて容器にカラメルを注ぐ、最初に入れた瓶は薄いので後で濃くなったカラメルを追加する。注いでいる間にも色はすぐに濃くなる。

パナソニックIHヒーター、ガスコンロの場合は確認してください。

使用する瓶は加熱殺菌している食品の空き瓶を使用する。雑貨店、100円ショップなどで販売している瓶や加熱殺菌していない瓶は使用できないものが多い。

試しに加熱殺菌していない食品の瓶使ってみたら、カラメルを注ぐ段階で8個中、4個に亀裂が入り、その内1個が割れた。

現在使用している瓶は鮭フレークの空き瓶

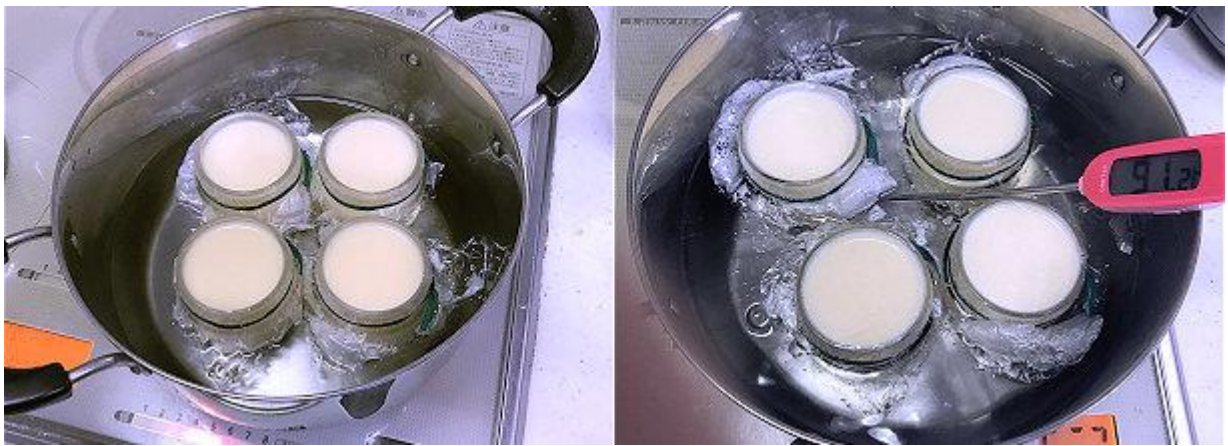


15分くらい冷ましてからプリンを容器に注ぐ この容器は140cc すぐに注ぐと底が抜ける場合がある。200個くらい作って2件底抜けが発生している。

1000個以上作っているが15分冷ますようにしてからは、底抜けが発生していない。



大鍋の湯を沸騰させる



沸騰したら火を止め大鍋にプリンを入れ弱火・中火で計12～13分加熱する。湯は容器のテープの線まで別のヤカンで沸騰させた湯を補充する。加熱しすぎると固くなってトロトロでなくなる。

カラメルに泡が残っているとカラメルが表面に浮き上がってくる場合がある。三菱IHクッキングヒーターでは目盛5で加熱し、湯温が90℃になったら目盛を3にし、鍋の蓋をして最初5分加熱し、蓋を取って目盛りを4にして様子を見ながら6～8分加熱を続ける。目安がいたら、次回からタイマーをセットしてもよい。

完了したら大鍋の水を掴める位置まで軍手をして引き上げ、トレーに乗せ30分～60分くらい冷ましてから冷蔵庫で冷やす。引き上げ時、熱いと軍手に染みこんだお湯で火傷する恐れがある。



冷えたら蓋をして冷蔵庫で保存する。熱いうちに蓋をすると蓋が開かなくなる場合がある。