

桃色プリン



栄養成分表示(1個 65gあたり)

エネルギー: 104kcal
たんぱく質: 2.8g
脂質: 6.5g
炭水化物: 8.8g
ナトリウム: 77mg
(食塩相当量 0.1g)

ホテルパン種類: 穴あき、フタ(焼き網)		使用推奨備品: (オープンシート)	
材料: ()内は2/3ホテルパン分量			
(A)	牛乳 生クリーム はちみつ	550g (370g) 200g (130g) 185g (120g)	(B) 卵 トマトジュース
			300g (200g) 300g (200g)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	鍋に(A)を入れて加熱し、はちみつを溶かします。	
	②	(B)をボールに合わせて混ぜ、①と合わせます。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	③	②を濾して器に注ぎ蓋をして加熱します。	
		スチームモード(88)℃・(25)分・風量(3)	
盛付・提供	④	器に盛り、提供します。	
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン		約1.4kg (約950g)	食数: ()内は2/3ホテルパン
			65g×22個分 (15個分)

備考: 容器が陶器、アルミカップであれば、加熱時間が短くなります。