



ほろにがカラメルがたまらない！

昔ながらのレトロな濃厚プリン

ちょっと硬め！

POINT

水を入れる際、カラメルが跳ねるので火傷しないように注意！

Ingredients
材料(6カップ分)

プリン

- 牛乳.....450g
- バニラビーンズ (バニラエッセンスでもOK).....適量
- グラニュー糖.....162g
- 全卵.....90g

カラメル

- グラニュー糖.....150g
- 水.....30ml



1 カラメルを作る。鍋にグラニュー糖を入れ、中火にかける。茶色く色づいたら水を入れる。



2 別の鍋に牛乳、バニラビーンズを入れ、沸騰させる。



3 ボウルに全卵を入れて混ぜ、グラニュー糖を加えて、ホイッパーですらによく混ぜる。



4 ③に②を少しづつ入れながら混ぜる。



5 カップの底が埋まる程度にカラメルを流す。



6 カラメルが入ったカップに濾した④を入れ、お湯を張った鉄板に並べ、150℃のオーブンで25~30分程度焼成する。



7 オープンから出し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷ます。



8 完全に冷めたら、お皿の上でひっくり返し、型から外したら完成！

パティシエ科1年制

と一緒に学ぼう！

Message from Teacher



先生からひとこと

どんなに辛いこと、苦しいことがあっても美味しいものを食べると、人は笑顔になります。私たちの仕事には人を笑顔にする力があるんです！是非多くの人を笑顔にできるパティシエを目指しましょう！！

名前 成瀬 千恵 担当 パティシエ科1年制

経歴 専門学校卒業後、複数の都内パティスリーにて勤務。その後、埼玉ベルへ入職し、実習授業を担当。教員歴7年。

パティシエ科をもっと知ろう！

