

神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

In仙台

2012年

チャレンジド・プログラム Vol.5

第1回 テキスト

**実技：蔵王産の牛乳と地卵のプリン
パンプディング**

講師：永井 紀之

・蔵王産の牛乳と地卵のプリン

・パンプディング

＜配合＞

●プリンたねの種（プリンようき容器10個こぶん分）

蔵王産ざおうさんの牛乳ぎゅうにゅう（ミルクファーム蔵王ざおう 蔵王ざおうの四季しき） 500g

生クリームなま

（タカナシ販売はんばい 特選とくせん・北海道フレッシュクリーム42） 250g

蔵王産ざおうさんの卵たまご（竹鶏ファームたけとり 竹鶏物語たけとりものがたり） 2個こ

卵黄らんおう（竹鶏ファームたけとり 竹鶏物語たけとりものがたり） 3個こ

砂糖さとう（三井製糖みつせいとう グラニュー糖とう） 150g

バニラ（バニラハウス バニラパウダー） 約5gやく

キャラメル用砂糖ようさとう（三井製糖みつせいとう グラニュー糖とう） 75g

●パンプディング用材料ようざいりょう

ブリオッシュ 2～3枚まい

ミックスフルーツ＜ラム酒漬しゅづけのフルーツ＞ 50g

（正栄食品工業しょうえいしょくひんこうぎょう ラミーフルーツHG）

生クリームなま 適量てきりょう

（タカナシ販売はんばい 特選とくせん・北海道フレッシュクリーム42）

砂糖さとう（三井製糖みつせいとう グラニュー糖とう） 適量てきりょう

つく かた ＜作り方＞

●プリン^{たね}の種

- ①キャラメル^{つく}を作る。鍋^{なべ}に砂糖^{さとう}と同量^{どうりょう}の水^{みず}を入れ、火^ひにかける。
砂糖^{さとう}が溶^とけてキャラメル^{いろ}色^{いろ}になってきたら、水^{みず}を少^{すこ}し加^{くわ}え、プリン^{ようき}容^そ器^きの底^{そこ}
に適^{てきりょう}量^{そそ}を注^{そそ}ぐ。
- ②卵^{たまご}、卵黄^{らんおう}をボ^いール^いに入れ、ときほぐしておく。
- ③牛乳^{ぎゅうにゅう}、生^{なま}クリーム、バニラ^{なべ}パウダー^いを鍋^{なべ}に入れ、温^{あたた}める。
- ④温^{あたた}まった③に砂糖^{さとう}を加^{くわ}えて溶^とかす。
- ⑤ときほぐしておいた卵^{たまご}に、温^{あたた}まった④^いを入れて混^まぜる。
- ⑥混^まざったらこし器^{うつわ}でこす。
- ⑦プリン^{ようき}容^{そそ}器^きに注^{そそ}ぐ。
- ⑧オーブンで湯^ゆせん焼^やきする。

●パンプディング

- ①ブリオッシュ^{てきとう おお}を適^{てきとう}当^{おお}な大^{おお}きさ^{きさ}にカッ^きト^とする。
- ②カッ^きト^としたブリオッシュ^{ようき}とミックス^いフルー^いツ^いをプリン^{ようき}容^そ器^きに入^いれる。
- ③プリン^{たね}の種^{ようき}を容^{そそ}器^きに注^{そそ}ぐ。
- ④オーブンで湯^ゆせん焼^やきする。
- ⑤焼^やきあがったら、お好^{この}み^{この}でホイッ^{なま}プ^{なま}した生^{かざ}クリーム^{かざ}を飾^{かざ}る。

ざいりょうきょうりよくぎょう じゅん ふ とう けいしやうりやく
材料協力企業(順不同 敬称略)

- ・ しょうえいしよくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ
正栄食品工業株式会社
- ・ はんぱいかぶしきがいしゃ
タカナシ販売株式会社
- ・ ゆうげんがいしゃたけとり
有限会社竹鶏ファーム
- ・ バニラハウス
- ・ みついでいとうかぶしきがいしゃ
三井製糖株式会社
- ・ かぶしきがいしゃ 株式会社ミルクファーム ざおう 蔵王

～メモ～