

Halloween プリンアラモード



HAPPY
HALLOWEEN



※モンブラン用金口、絞り袋、プリンカップ、こし器、小金鍋、泡立て器、ボウル、バット、ゴムベラを使用。湯、氷も使用。オーブンで湯せんを作ります。

材料 (6人分)

((100mlサイズのカップ6個))

((かぼちゃプリン))

- かぼちゃ ... 100g (皮種を正味)
- 生クリーム ... 80g
- 全卵 ... 1個
- 卵黄 ... 2個
- グラニュー糖 ... 50g
- 牛乳 ... 300ml

↑
ラップして
500wで4~5分
あたためる
その後よく
つぶしておく

((カaramelソース))

- グラニュー糖 ... 100g
- 水 ... 30g
- 湯 ... 50g

((ポインツクリーム))

- 生クリーム ... 150ml ※
- グラニュー糖 ... 15g

((マロンクリーム))

- マロンペースト ... 50ml

→ ※(上記)生クリームの50g分使用

((白玉おぼろ))

- 白玉粉 ... 50g
- 水 ... 40g

((その他トッピング))

- チョコアイス、果物、板チョコ ... 適量

作り方



① カaramelソースを作る
小鍋に①を入れ、強めの中火にかき、こがさぶように金鍋をゆすりながら写真のような色になったら火を止める。湯をかねえエリする。プリンカップの底に入れていく。



② プリンを作る
火を通しペストにカボチャに生クリームを少し加え混ぜる。①のあたためたクリームとグラニュー糖を加え金鍋のボウルに全卵、卵黄を入れ、泡立て器でよく混ぜる。ここに蒸熱のとれた牛乳を少しづつ加え混ぜる。①に少し加えなめらかにしたら②をボウルに入れ全体を合わせ、こし器でこしておく。



③ 湯せん焼用のお湯にオーブンを160℃に予熱。①のカaramelソース入りのプリンカップをバットに並べる。②のプリン液を8分目まで入れる。バットに80℃の湯をカップの9分目まで入れ、オーブンで蒸し焼きにする。



④ 160℃のオーブンで15分(様子見て焼けるまで)蒸し、固まったら出し、冷めたら冷蔵庫で冷やす(フタパンに湯をはり、弱火で10~15分蒸しても作れます。)



⑤ 白玉おぼろを作る
⑤を合わせこねておボケの形にする。熱湯でゆで、浮いたら氷水で冷やす。水気を切る。板チョコを溶かし白玉おぼろに顔を書き冷蔵庫で冷やす。



⑥ 生クリームとマロンクリームを作る。⑥を泡立て器で泡立て角がピンと立つ位までし、カッパになる。⑥の一部をマロンペーストと合わせ、マロンクリームを作り、モンブラン用の金口を絞り袋に入れる。同様に⑥も絞り袋に入れる。



⑦ 盛り付ける
皿にプリンを移す。まわりに白玉や果物も置く。プリンの上にチョコレートアイス、ポインツクリーム、マロンクリームを乗せる。板チョコを溶かして、作ったおぼろののせる。

