

Halloween
プリンアラモード

Ouchì de!

HAPPY HALLOWEEN



木才米斗 (6個分)

((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5分
かき混ぜる
フコだけ

ラップしレンジで
500W 4~5分
カノ煮かし柔らかくし
7.3.3.3しておく

((カラメルソース))

- ☐ グラニュー米糖 ... 100g) (a)
☐ 水 ... 30g
☐ 湯 ... 50g

((ホイップクリーム))

- ☐ 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

((白玉おぼけ))

- ☐ 白玉粉 ... 50g
☐ 水 ... 40g

((その他トッポング))

- 子ヨ]ア又, 果物, 板子ヨ]... 適量

作り方



① カラメルソースを作る
小鍋に④を入れ
強めの中火にかき、こが
さない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。
湯を加え仕上げ。
プリンカップの底に
入れておく。



② フォンを作る

火を通レベ-ストにしたカボチャ
に生クリームを少しづつ加え混ぜる[A]
あたためた牛乳にグラニュー糖を加え合計
大さじのボウルに全卵・卵黄を入れ
泡立て器でよく混ぜる。ここに
煮熱のとれた牛乳を少しづつ加え
混ぜる。[A]に少し加えなめらかに
なめたら[C]にボウルに入れ全体を
合わせる。こし器でこしおく。



③ 湯せん・焼用のお湯

①のキャラメルソース入りの
プリンカップとバットに
並べる。②のプソソ液
を8分目まで入れる。
バットに80℃の湯を
カップの7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(様子見て焼ける迄)
蒸し、固まったら出し
冷めたら冷蔵庫で冷やす
フランクパンに湯を注いで
弱火で10~15分蒸しても
作れます。



⑤ 白玉おぼけを作る

⑥を合わせこねて
おバケの形にする
熱湯でゆで浮いて
きたら氷水で冷やす
水気を切る。板チョコ
を溶かし白玉おぼろに
炭酸を書き冷蔵庫で
冷やす。



⑥ 生クリームとプロシクリームを

作る。③を^①溶けて器で
溶けて角がピンと立つ位まで
しゃくしたてる。④
④の一部をマロンペーストと
合わせマロウクリームを作り
モンブラン用の金口をつけた
絞り袋に入れる。
同様に④も絞り袋に入れる



㊦ 盛り上げる

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、
ホイップクリーム、
マロンクリームを乗せる
板チョコを溶かして
作ったもの菓をのせる

