

バケツプリンを作ろう！

日時

10月14日(火曜):テストで作ってみる

- 13:00～ 作り始める。

10月15日(水曜):本番

- 14:15～ 実践センター前に集合

材料

- バケツ 10ℓ×2 シャベル×2
- プリン
 - 卵 70個 + 黄身 10個 = 80個
 - 牛乳 8ℓ
 - 生クリーム 4ℓ
 - 砂糖 1.2kg
 - バター 適量
 - バニラエッセンス 1本
- カラメルソース
 - お湯 1.6ℓ
 - グラニュー糖 4kg
 - 水 600cc

作り方

1. まず、耐熱のバケツに薄くバターを塗っておきます。
2. 【カラメルソース】を作ります。水とグラニュー糖をすべて入れて中火にかけます。
3. 色が変わってきたら火を止め、すばやくお湯を加えてのばします。
4. カラメルソースをバケツに流し入れ、冷蔵庫で冷やす。
5. 鍋に牛乳、生クリーム、砂糖を入れて加熱します(温度は60度以下をキープ)。
6. 砂糖が溶けたら、バニラエッセンスを入れて温めます。
7. ボウルに卵と卵黄を入れて、泡立てないように混ぜます。
8. 鍋の材料と卵を合わせてこし器でこします。キッチンペーパーをかぶせてアクを取ります。
9. 冷やしておいたバケツに流します。
10. 大きな容器に湯を張り、160℃に予熱したオーブンで30分以上蒸し焼きにします。
11. 冷蔵庫で冷やし、固めてできあがりです。

場所

総合教育棟 6階