クラシックプリン

130ml プリン型 /weck120		x0.75 3こ分	x1 4こ分	x1.5 6こ分	x2 8こ分
キャラメル	水	大さじ2/3強	大さじ1	大さじ1.5	大さじ2
	グラニュー糖	37g	50g	75g	100g
	湯	大さじ2/3強	大さじ1	大さじ1.5	大さじ2
牛乳		170ml	225ml	340ml	450ml
バニラビーンズ		1/5本	1/4本	3/8本	1/2本
グラニュー糖		30g	40g	60g	80g
卵黄		45g	3こ分(60g)	90g	6こ分(120g)
卵白		25g	1こ分(35g)	50g	2こ分(70g)

*直接計量で大丈夫、x2まで19ボウル可

●深型バットを準備する

●プリン型を準備する

●キャラメルソースをつくり、できたてをプリンカップに分ける

水にきれいにお砂糖がひたっている状態からスタート、最初と沸騰してからの2度水ばけをして鍋はだを洗い、あとは混ぜたりせず、お鍋をゆするくらいにして砂糖を焦がしていきます。ちょうどよさそうな色になったらお湯を加え(じゅっとなるのでびっくりしないように2回くらいに分けるとよいです)。すぐに分けないと冷めてかたくなりますが、すぐ、といっても最初はブクブクいっているので、一呼吸はおいて大丈夫です

●オーブンを160℃にあたためておく

●ケトルに湯煎焼き用のお湯をたっぷりわかす

全卵タイプのプリンには低め70℃くらいで使います

1. 片手なべに牛乳と砂糖とバニラビーンズを入れ、弱めの中火ですこしだけあたためながらそっと混ぜて砂糖を溶かす
2. 19ボウルに卵を入れ、テーブルフォークで、空気を入れないようにそっとかつしっかりほぐす
3. 2(卵のボウル)に1(温めた甘い牛乳)を加え、そっと混ぜる
4. ストレーナーでこす
5. キャラメルが冷めてかたまっているのを確認して器にそっとそそぎ入れる
6. 深型バットにココットを並べる
7. 160℃のオーブンで35～45分湯煎焼きにする(3こで35分、8こで45分)
8. あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす

クラシックプリン

プリンは一般的に生地は簡単。ただきれいになめらかに仕上げるのはすこし難しくて、「焼き」に注意してつくるお菓子。温度管理がしやすいのでオーブンで湯煎焼きにする方法でつくります。タネの温度と量、湯煎の温度と量、オーブンの温度などにすこし気をつければ、手早く、きれいになめらかにつくれます

クラシックプリンはシンプルなカスタードプリン、「卵黄より先に固まりはじめる卵白」が入ります。卵白の入らないやわらかプリンタイプより難しくなりますから、やわらかプリンに慣れてからのほうがよいかもしれないと思いましたが・・・**卵白が入っても「低め、低めで時間を長め」にすれば問題なさそう！**牛乳、卵、砂糖、バニラビーンズだけのシンプルなお菓子はやはりたまに食べたくなります

130ml プリン型 /weck120		x0.75 3こ分	x1 4こ分	x1.5 6こ分	x2 8こ分
キャラメル	水 グラニュー糖	大さじ2/3強 37g	大さじ1 50g	大さじ1.5 75g	大さじ2 100g
	湯	大さじ2/3強	大さじ1	大さじ1.5	大さじ2
牛乳 バニラビーンズ グラニュー糖		170ml 1/5本 30g	225ml 1/4本 40g	340ml 3/8本 60g	450ml 1/2本 80g
卵黄 卵白		45g 25g	3こ分(60g) 1こ分(35g)	90g 50g	6こ分(120g) 2こ分(70g)

*直接計量で大丈夫、x2まで19ボウル可

*バニラビーンズは底に沈むようで、お皿にあけるとキャラメル部分の上にバニラが集中しています。多すぎてもきれいでないのでこの量までがよさそうです

*weck120(旧表記 140ml)でも大丈夫です。お皿にあけたときの形はいまひとつですが透明もかわいいし take out のときは weck120 に入れたままがよいです(重いですが)。130mlのプリン型と焼き時間はほとんどかわらないようで一緒にオーブンに入れて大丈夫です。薄手のガラス容器(かっこよくても)とココットではココットのほうが厚手で火の入りがやわらかく、おいしくできるよう。weck はココットくらいの厚みがあるかなと思います

*キャラメルのお湯は冷たくなければ(加えたときのショック、はねとびは)大丈夫、耐熱容器とレンジで多めに用意した中から使うと簡単

*x2はR号3コ用の(長めの長方形)深型バットの場合2つ必要です

●深型バットを準備する

深型バットにお湯とプリンの(厚手の)容器とプリンがはいると重いので、バットを小さいのにかえてみました。スフレ・オ・ショコラをつくるのには小さすぎるのですが、たぶんプリンのほうが頻度が高いのでこれもよいかなと。深型バット(深型組みバット)は大中小などで入れ子にすることはできますし、小さいものは同じサイズを重ねられるのですが、スフレ・オ・ショコラ用くらいの大きなものは同じサイズを重ねることができず、かなり場所とりになります。無理に重ねるとはずすのが大変だったり、側面に傷がついたり。それで収納時はふたをして重ねることになります。スフレ・オ・ショコラと兼用できる大きめを使ってきましたが、使わないときのおさまりが悪いので、アイス用にちょうどよく使っているR号サイズが入る、18-8プレスR号用ヤクミ入3ケ入、270x133xh60mmでプリンをつくることにしました。冷凍庫に収納にも30x40天パンにも3つのっておさまりがよくなりました

●プリン型を準備する

FreshCreamのプリン型ですが、アルミなのか、ステンレスのようにきれいにいきません。使用したら早めに洗って拭いておきたいです。形はきれいなので(お皿にあけるとプリンは低くなるのでこのくらいの高さがある型のほうがきれいです)。角度がほとんどないのでお皿にあけると形がいまひとつですが、手に入りやすいweck120でもほぼ同じようにつくれます。ガラス容器を湯煎にかけて大丈夫か心配していたのですが、赤外線温度計でみてみたところ湯煎の温度は75℃くらいになっているよう(卵白が入る低温で焼くタイプ)。煮沸消毒や脱気もできるweckなら大丈夫でした!ただし、ガラスは温度差が大きいと割れるので、冷たいところからお湯、お湯から急冷などには気をつけます

●キャラメルソースをつくり、できたてをプリンカップに分ける

水にきれいにお砂糖がひたっている状態からスタート、最初と沸騰してからの2度水ばけをして鍋はだを洗い、あとは混ぜたりせず、お鍋をゆするくらいにして砂糖を焦がしていきます。ちょうどよさそうな色になったらお湯を加え(じゅっとなるのでびっくりしないように2回くらいに分けるとよいです)。すぐに分けないと冷めてかたくなりますが、すぐ、といっても最初はブクブクいっているので、一呼吸はおいて大丈夫です

●オーブンを160℃にあたためておく

●ケトルに湯煎焼き用のお湯をたっぷりわかす

全卵タイプのプリンには低め70℃くらいで使います。沸かしたてのお湯では熱過ぎるし、直前に70℃くらいのお湯を準備するのは難しいので、沸かしておいて生地をつくる間に冷ます、くらいがよいかも

1. **片手なべに牛乳と砂糖とバニラビーンズを入れ、弱めの中火ですこしだけあたためながらそっと混ぜて砂糖を溶かす**

   バニラビーンズは縦半分に切り目を入れ、小ナイフの背でサヤをしごくようにしてタネをとります。タネとサヤを牛乳に入れます

   すぐにあたたまるので注意、卵が煮えないよう(卵白は 58℃くらいから、卵黄は 65℃くらいからかたまりはじめるので)牛乳の温度は 60℃を越えない方がよさそう。70~80℃くらいになると湯気がたちますがそれより前でストップします

2. **19 ボウルに卵を入れ、テーブルフォークで、空気を入れないようにそっとかつしっかりほぐす**

   卵黄に砂糖を入れると空気が入ってしまう(しかもなかなか抜けない)ので、ここでは砂糖を入れません。クレーム・パティシエール、クレーム・アングレーズと似ているようで違うところです

3. **2(卵のボウル)に 1(温めた甘い牛乳)を加え、そっと混ぜる**

4. **ストレーナーでこす**

   エバトリオ 16 か 19 ボウルにストレーナー大をのせて、こします。2 で卵白がよくほぐれていればさっとこせます

5. **キャラメルが冷めてかたまっているのを確認して器にそっとそそぎ入れる**

   エバトリオ 16 から直接でも大丈夫ですが、注ぎ口のついた扱いやすいサイズの容器にいったん移し、器の周囲に(生地がつくとかわいてしまうので)なるべくつけないよう気をつけて生地をそそぎます。多く入れすぎて減らすのは同じ理由で×。少なめに入れて最後に足すようにします

   高い位置からそそぐと泡が出てしまうので、低い位置からそっとそそぎます

   生地をつくる段階からていねいにしていればそれほど泡などは気になりませんが、もしも泡ができたら、スプーンではなく竹串でとるほうが、器の周囲が汚れずにすみます。とはいえ器に分けたあとはほとんどとれないので、生地は簡単ですからていねいにすすめることもポイントです

6. 深型バットにココットを並べる

やわらかプリント違って卵白が入る生地なので熱い湯煎は使いません。湯煎のお湯の温度を低くして、時間をかけて蒸し焼きにします。オーブンに入れる直前につい沸かしてしまうよりは沸かしておいて冷ますほうが準備しやすいです。深さのあるバットで、ココットがしっかりと入り、湯気が漂うくらいの状態を保てるようにします(bon. nuでは型から出さないので普通の背の低いココットでした)。これで表面が乾かずにすみますが、お湯をたっぷり入れてオーブンに入れようとすると、重いし、軍手が濡れるととても熱く危険です。お湯は控えめに入れ、オーブンに入れてから足します(どこまで入れるか、バットのフチから-1.5cmくらいなど目安をつくるとよいです)

7. 160℃のオーブンで35~45分湯煎焼きにする(3こで35分、8こで45分)

バットは重くなります。バッドの中でゆれて、水が入ったり、器の上部に生地がついたりしないよう、両手で水平に気をつけます

焼き上がりのチェックは、ひとつ持って(熱いので注意です)ちょっと左右にふり、表面真ん中がふるふるしているくらいで取り出します

オーブンの温度、時間だけでなく、「タネ」(生地)の温度、湯煎の温度によっても違うので、できるだけ毎回条件を一定にすると、オーブンを開けてのチェック回数が少なくてすみます

8. あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす

オーブンから出した深型バットのお湯を捨ててさっとふいておくとすぐ熱がとれます。すべりどめにペーパーを一枚ひき、あら熱がとれたやわらかいプリンをいれ、冷蔵庫で冷やします。ラップやフタをすると水滴がおちて表面が台無しになるので気をつけます

プリン型を湯煎バットから取り出すのは、マトファーのプラスティックのトングがメンテが楽です

湯煎バットをオーブンの中に残しておくのはやめたほうがいいです。オーブン内が蒸気でいっぱいになっていたみそう、早めに取り出すようにしています

●サーブ、型の周囲にナイフを入れて器に抜き出す

シフォンナイフなど細いナイフで、ぐるりと一周はずします(90～180度ずつくらい2～4回に分けるなどして側面をえぐってしまわないように気をつけます。すこしシフォンの型出しと似ています)

型ごと湯煎で温めてもよいのですが(60～70℃で10秒ほどつけても表面は溶けぎみ)、早くて確実なのはシフォンナイフを使う方法かも

フチのあるプレートをかぶせ、プリン型にかぶせ、ひっくり返し、両手で持って、両親指で型の底をおさえ、上下にふるようにして空気を入れます。何度かしてぽこっと空気が入る音がしたらそっと型をはずすとプリンがプレートにのっている感じ。もしキャラメルソースだけがお皿に出てきてしまっていたらそこでふると飛んでエプロンなどを汚すので、別のお皿でやり直すほうがよいです

●チェックポイント

中の生地がなめらかにできているか。きれいに取り出せたか、でしょうか。湯煎の温度、「タネ」(生地)の温度、オーブンの温度は低め、低めのほうが安心で、オーブンの時間を長くすることで調整します

●器

希望の高さより高めの型でつくってひっくり返してちょうどくらい。weck でつくる場合はweck120でつくってひっくり返すとweck80くらいのサイズになる感じです

●take out

take out、おやつ用に軽いようにと器ではなく紙のアイスクリームカップで試してみました。お皿にひっくり返してからそっと逆さにしたアイスクリームカップをかぶせてもとに戻すと入りましたが、、、(持ち歩いて揺れるので)形はすっかりくずれてしまうしキャラメルが濃くたまっているところとの対比がおいしさのポイントだったようなのが、プリンと混ぜって味的にもいまひとつでした

重いけれどweck120やココットのままがよいかも(weckでフタをするためにはパッキンとクリップ、それにクリップの止め方のweckの小冊子も添えるほうがよいのかも)

紙のケーキボックスにweck120を2～3こ入れる場合、保冷材やパッキンなどを間にはさむほうが安心かも。あまり入りません・・・

配合比較１　　カスタードプリン　と　ポ・ド・テ

	カスタードプリン	ポ・ド・テ
	x1 130ml のプリン型４こ分	x1 7~8こ分
牛乳	225ml	230ml
茶葉(好みのアールグレイ)	-	6g
グラニュー糖	40g	70g
生クリーム	-	100ml
卵黄	３こ分(60g)	４こ分(80g 前後)
卵白	１こ分(35g)	-
バニラ	バニラパウダー適量	-
仕上げ用	水　大さじ１ グラニュー糖　50g	生クリーム　15ml 弱 グラニュー糖　少々
	湯　大さじ１	

配合比較２　　加藤先生レシピ　と　河田シェフレシピ

	加藤先生 カスタードプリン	河田シェフ クレームキャラメル
	x1 130ml のプリン型４こ分	x1
キャラメル	水　大さじ１ グラニュー糖　50g	グラニュー糖　60g
	湯　大さじ１	水　大さじ１
牛乳	225ml	250ml
バニラ	バニラパウダー適量	エッセンス３滴
グラニュー糖	40g	62g
卵黄	３こ分(60g)	３こ分(60g)
卵白	１こ分(35g)	１こ分(35g)

*配合はほぼ同じ

*キャラメルのつくりかたは河田シェフの方法は難しめ、加藤先生の方法が無難です。最初に水なしは家庭でつくる量だと部分的に焦がして失敗しやすく、ラストに加えるのがお湯でなく水だと、加えたときのショックが大きく、お湯よりもっと飛び散りやすいので注意

●参考

・加藤千恵先生　基礎科2006年6月後半　「ポ・ド・カフェ」のクラス
・加藤千恵先生　基礎科2006年9月後半　「スフレ・オ・ショコラ」のクラス
・加藤千恵先生　2008年6月　DVD IIキャンペーン当選　「グレープフルーツのやわらかいプリン」のクラス
・加藤千恵先生　研究科2009年1月　「紅茶のプリン」のクラス

・加藤千恵先生　『お菓子教室　基礎科』より「柔らかいプリン、ポ・ド・カフェ」
・加藤千恵先生　『すてきなお菓子とおいしいレシピ』より「ポ・ド・テ」
・加藤千恵先生　『加藤千恵のお菓子バイブル』より「やわらか紅茶プリン」
・加藤千恵先生　『オレンジページお菓子教室』より「なめらかコーヒープリン」
・加藤千恵先生　『おやつの時間』より「ポ・ド・ショコラ」
・加藤千恵先生＆裕さん　『ぼくのおかしレシピ』より「チョコプリン」
・UCC　レシピ　コーヒーを使ったスイーツ　冷たいスイーツ“コーヒーのやわらかプリン”2016年6月29日最終閲覧<http://www.ucc.jp/recipe/detail/cold-92.html>

・河田勝彦　『「オーボンヴュータン」河田勝彦のおいしい理由。お菓子のきほん、完全レシピ』より「クレーム・カラメル」
・bon.nu ボニュ　来栖けい　2016年8月　プリンを中心とした食べ比べメインの講習会

など

湯煎焼きのお菓子について

基礎科の本では、「ポ・ド・カフェ」などのプリン系のお菓子と「スフレ・オ・ショコラ」とが、湯煎焼きのお菓子です。その後も湯煎焼きのお菓子はプリン系のアレンジだけです

基礎科や基礎科の本では、いちばんつくりやすい「ポ・ド・カフェ」。濃く溶いた苦めのインスタントコーヒーを使い、ややはっきりした味です。紅茶の茶葉で香りをつける「ポ・ド・テ」はやさしい味で、私はこちらがとくに好きです(アールグレイ、メーカーによってかなり違うようです。テオドーのアールグレイを使っているのですが、ちょうどロゴがかわったころから、ポ・ド・テに使うとなぜか寒色系の食欲のわかない焼き色になってしまうのがとても残念です)。「グレープフルーツのやわらかいプリン」として、グレープフルーツ味のものがあり、やわらかい生地にグレープフルーツの酸味と苦味があわさって、さわやか。グレープフルーツっておいしい!と思うようになりました。これにはグレープフルーツ風味のキャラメルも添えます。「ポ・ド・ショコラ」ももちろん!ですがチョコ好きだからかもしれません

湯煎焼きのお菓子にかかせないのが、湯煎用の深いバット。湯煎バットについて、とくに指定はなく、逆に困っていました。教室に行ってはじめてこの湯煎バットを目の前で見て、あぁ今までの、オーブンの天板にはいるだけ(1～2cm)お湯をはって、、、という方法は、実は湯煎焼きにはなっていなかった、、、と基礎科当時、目からうろこがおちる思いをしました。探しているうちに、高さのあるバット、湯煎バット、などいろいろ探して、結局、深型バット、なのね、と気がつきました。湯煎バットは、「深型バット」、「深型組みバット」で探してみてください

深型組みバットのサイズは、φ14、15cm のスフレ・オ・ショコラにあわせるには 5 号が最適でした。最初もうひとつ上のサイズのを使っていましたが、小さめのほうが便利なだけでなく(湯煎のお湯の量は、バットの大きさが違っても同じと気づき)、小さめのほうが深くまで湯煎につかって実用的でした！
(スフレ・オ・ショコラは大きいと火どおりが悪くなるのでφ15cm 以下で焼きます(私はφ14cm、そして 9cm・・・))。プリンはこのサイズでは重すぎるようになり、しかも大きな深型バットは重ならないので、アイス用にちょうどよいＲ号サイズ(小さいのは重なるのです)が入る、18-8 プレスＲ号用ヤクミ入３ケ入、270x133xh60cm の深型組みバットを使うようになりました。食べる量、つくる量にあわせてみてください

湯煎のお菓子は、シュークリームなどと違って強い火がいらないので、オーブンに入るだけ同時に入れることができます。バットに入れる個数はあまり多いと火通りが悪くなるので、バットごとを２つとか４つとか、、、

製菓材料としてのバニラビーンズ

バニラビーンズを使えるお菓子は、バニラアイスクリーム、クレーム・パティシエールのシュークリームやミルフィーユ、ババロア、クレーム・ブリュレ、クラシックプリンなどフルーツの入らない牛乳や卵のお菓子くらいで、実はあまり出番がないかもしれません。でももしかして、乳製品が好きだとバニラも好きなのかもで、お茶なども(ミルクティーにしてしまうからか)自然とバニラの入っていたものを選んでいることに気がついたくらい、お菓子にバニラはかかせない気がしています。100g 入り(20～40 本)で賞味期限が 3～4 カ月なので、F*F*ではいろいろ使おうとバニラのお菓子が多くなっています

●使い方

ナイフでさやを縦に切り開き、ナイフの背でバニラビーンズをこそげるようにしてとります(強いと中の繊維も一緒に入ってしまうと習いましたが、こせるときはこせば大丈夫。軽くても茶色い繊維が入ります)。縦に切り開くのは、長いほど難しいので、空中ではあきらめて小さなカッティングボードを使うようにしています。カッティングボードの上でも、通常は半分にカットしてから縦に切り開くようにしています。そのほうが中身がきれいに出ます。加える直前にさやから出して直接加えています(ナイフからさやにつけてさやごと加える)。香りがあるのはさやのほうで、バニラシードには実は香りがなかったのでした

●バニラビーンズのこと

1～2 本の少量で売っているものは、cuoca でさえ室温保存されていて、とくにオーガニックのは回転が悪いのか乾燥していて、バニラビーンズも少ない気がしました。ビン入りなのがよいのかと思ったこともあったのですが、なにより香りが違ったのが残念でした。2013 年ころか、MORA 近くの材料屋さん(パリ、G. Detou ジェ・デトゥ)のビン入りのマダガスカル産バニラビーンズをお土産でいただいたところ、とってもしっとりふっくら、冷蔵庫で保存していましたがそれがずっと続いていてびっくり。その後パリで自分でも同じのを買うことができましたがサイズは(ラベルにも書いてあり)2cm くらい短いものでした。この 1 種だけでしたから、そのときの入荷状況のよう。大きくてしっとりしてよいバニラは、バニラシードもたくさんはいっている、高いのはその分ということのよう

日本では、Tfoods のマダガスカル産バニラビーンズ 100g の袋入りがこれに近かったです。1 袋に 20 本ほど入って 6000 円くらいだったのは 2016 年秋ころ、値上がりは続き、2017 年 7 月にはコヤマシェフもマダガスカル産バニラビーンズを使用するのをあきらめましたとお知らせを出していて、これはその前から、短いバニラビーンズしか入ってこなくなってきたことからのようです。最後のページに価格推移をまとめてみました

●バニラシュガー等

さやはグラニュー糖にうめておくといい香りのバニラシュガーとして使えます(100g で買うようになりなかなか使いきれないので、さやも余って使えずでした。でもさやを加えられないバニラクッキーなどでは、バニラシュガーを使うほうがよい気がしてきました)

使って乾かしたさやをためてミルやバーミックスのグラインダーにかけるとバニラの香りのパウダーになると口頭で習いました(が、実際はパウダースパイスビンタイプのバニラパウダーで残念でした。たしか Hediard エディアールでした)。Tfoods で 2016 年後半に見つけて試してみたバニラビーンズグラインダーは、ペッパーミルのようになっていて、細かくカットして乾かしてあるバニラが入っていました。よいかなと思ったのですが挽いたバニラは粗びき胡椒のような形、プチプチ感もなく、香りもあまりないというか違うので、バニラがメインのお菓子には向かないです(バニラシュガーのほうが断然いい香りです)

●保存方法

もともとのバニラがふっくらしっとりしているかも大事ですが、保存時の**高温と乾燥とにおいうつりに注意**です。20℃以下くらいなら室温でよさそうで、冷蔵庫のほうが乾燥しそうではありますが、なんとなく室温は試せていません。厚手のポリ袋を熱シーラーで密封して冷蔵庫でも乾燥しますし、開け閉めが手間で、G. Detou のバニラのビンに移して使うようになりました。太いビンは中身が少なくなってくると乾燥しやすいかもしれないので、そのときは細いビンのほうがよいのかもしれません。100g 入りも賞味期限は長くないので、取り出してすぐしまえるようにして、次々使うようにしています

G. Detou の方のおすすめで冷凍(このときはビンではなくジップロックなどで)することにしたところ、とてもよい感じでした。使うときに冷凍庫から出してもすぐ解凍されるので楽。実際購入できない状態になってしまうと悲しすぎるので、おやつ用は冷凍で残しています

●タヒチ産バニラ

慣れの問題かもしれませんが、今のところマダガスカル産のほうが優しい香りで好きですし、Tfoods でタヒチ産バニラを買うには、マダガスカル産より高くて買いにくいです(2018 年 7 月現在では差は縮まって 1.5 倍になってきましたが、2016 年ころは倍以上でした。1 本が太いので、同じ 100g でもバニラシードは多いのだと思います)。フレデリックカッセル氏のミルフィーユ・ヴァニーユ、シュー・ヴァニーユはタヒチ産バニラ、パリセヴェイユでもタヒチ産バニラとのこと。パリセにはバニラ好きにはうれしいガトー・バニーユもあります

●白い点々

Tfoods によると、成分中のバニリンの結晶化で、品質には問題ないそう。入荷状況により、長さだけでなくふっくら感(乾燥度)はばらつきがあります

乳製品にあわせるためもともと多めだったバニラビーンズを使うレシピですが、価格があがっていったことによって(さすがにこのくらいでとまって欲しいですが)、特別な日のためのお菓子の材料になり、Fleur*Fleur*では、アイスクリーム、生菓子にはもちろん、引菓子、ショコラ、焼き菓子に、大事に、より積極的に使うようになりました

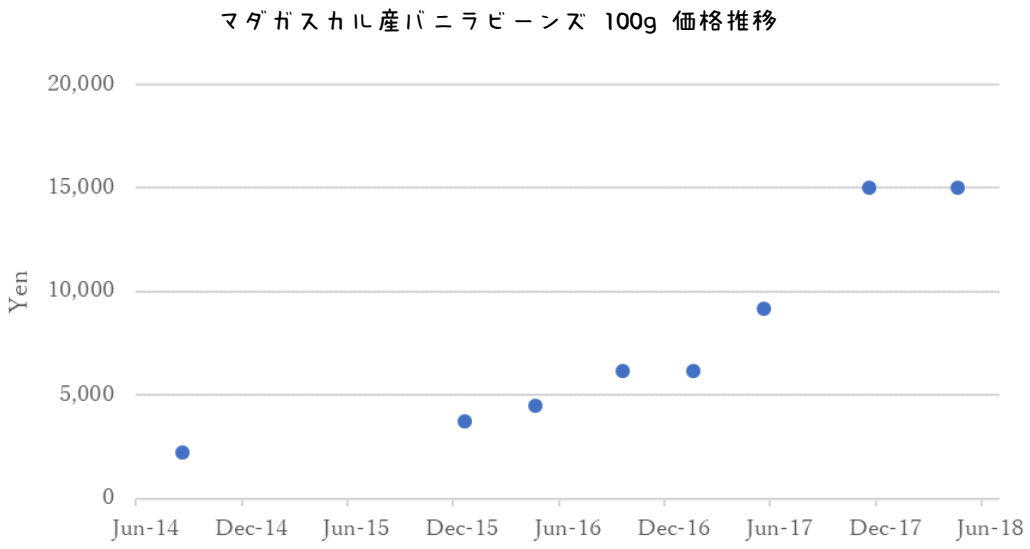
マダガスカル産バニラビーンズ

	yen / 100g	memo
2014/8	2,376	長め(20本)
2015/12	3,888	
2016/4	4,644	
2016/9	6,264	短め
2017/1	6,264	かなり短い(40本?)
2017/5	9,288	短め
2017/11	15,120	長め(30本?)
2018/4	15,120	(30本?)

*購入時の実売価格リストです。本数は増えてから数えていないのでだいたいです

*2016年にはだんだん短いものが多くなって、本数は増えているもののかなり使いにくく、見た目的にも残念に思いながら、2倍、2.5倍などで換算して使うようになっていました

*2017年11月にようやく気がついて調べてみたところ4年で10倍になったとか。このころからさすがに残してはいけないとクラス時などに、順番で配るようになりました



クラシックプリン

130ml プリン型/weck120		x1 4こ分
キャラメル	水 グラニュー糖	大さじ1 50g
	湯	大さじ1
牛乳 バニラビーンズ グラニュー糖		225ml 1/4本 40g
卵黄 卵白		3こ分(60g) 1こ分(35g)

*直接計量で大丈夫、19ボウル

●深型バットを準備する
●プリン型を準備する
●キャラメルソースをつくり、できたてをプリンカップに分ける
水にきれいにお砂糖がひたっている状態からスタート、最初と沸騰してからの2度水ばけ、ちょうどよさそうな色になったらお湯を加え(じゅっとなるのでびっくりしないように2回くらいに分けるとよいです
●オーブンを160℃にあたためておく
●ケトルに湯煎焼き用のお湯をたっぷりわかす
全卵タイプのプリンには低め70℃くらいで使います

1. 片手なべに牛乳と砂糖とバニラビーンズを入れ、弱めの中火ですこしだけあたためながらそっと混ぜて砂糖を溶かす
2. 19ボウルに卵を入れ、テーブルフォークで、空気を入れないようにそっとかつしっかりほぐす
3. 2(卵のボウル)に1(温めた甘い牛乳)を加え、そっと混ぜる
4. ストレーナーでこす
5. キャラメルが冷めてかたまっているのを確認して器にそっとそそぎ入れる
6. 深型バットにココットを並べる
7. 160℃のオーブンで35~45分湯煎焼きにする(3こで35分、8こで45分)
8. あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす

クラシックプリン

卵白のおかげでかたまります。卵白を煮ないよう注意します

weck120/130ml プリン型		x1 4こ分
キャラメル	水 グラニュー糖	大さじ1 50g
	湯(冷たくなければok)	大さじ1
牛乳 バニラビーンズ グラニュー糖		225ml 1/4本 40g
卵黄 卵白		3こ分(60g) 1こ分(35g)

*牛乳セットはお鍋に、卵はボウルに直接計量で大丈夫

●深型バットを準備する

深さが必要です。大きいとお湯も入ってとても重いです

(おすすめのバットと型)　(おすすめのIHミニ黒、クリステル12片手、スパテラ小、ルク12、ラバーゼSボウル、ラバーゼSストレーナー、テーブルフォーク、大さじ)の写真2枚

●プリン型を準備する

まずは型だししなくてよいweckでつくるほうがつくりやすいです

オーブンの中の湯煎は80℃くらい。weckは比較的丈夫ですが、ガラスなので温度差が大きいと割れます。冷たすぎ⇔熱すぎは避けます

●キャラメル用のお湯を準備(レンジで多めに用意して計量スプーンでok)

●キャラメルソースをつくり、できたてをプリン型に分ける

小さめの片手なべに、水とお砂糖。きれいにお砂糖がひたっている状態から中火でスタート、ちょうどよさそうな色になったらお湯を加える(じゅっとなるのでびっくりしないように2回くらいに分けるとよいです)

●オーブンを160℃にあたためておく

●ケトルに湯煎焼き用のお湯をたっぷりわかす(4こ分の小さなバットでも1ℓ)

全卵タイプのプリンには低め70℃くらいで使います。もう少し低くてもok

1. 片手なべに牛乳と砂糖とバニラビーンズを入れ、弱めの中火で**すこしだけ**あたためながら**そっと**混ぜて砂糖を溶かす

牛乳は沸かしてしまうと甘味がなくなってしまうのでもともと注意が必要なのですが、ここで牛乳の温度が高くなりすぎると、卵白が煮えてかたまらなくなるという実害があります。ル・クルーゼピンクはかわいいのですが、余熱に注意し、60℃くらいになったらすぐ火からはずすよう気をつけます。量が少ないとき、おなべや熱源がいつもと違うとき、あわてているとき、同時進行が多いとき、話ながらつくるときなどは、うっかり沸かしてしまうなど温度が高くなりがちなので注意します

2. 19 ボウルに卵を入れ、テーブルフォークで、空気を入れないように**そっとかつしっかり**ほぐす

牛乳の熱が入りやすく、卵白が煮えがちになるのですが、空気を入れないよう卵にお砂糖を入れません

3. 2(卵のボウル)に1(温めた甘い牛乳)を加え、**そっと**混ぜる
4. ストレーナーでこす

こしたときにストレーナーに卵白が白く残るようだと、かたまらないプリンになっています。牛乳の温度が高すぎです

5. キャラメルが冷めてかたまっているのを確認して器に**そっと**そそぎ入れる

キャラメルの焦がしがあまりに浅い(色が薄い)とかたまりにくいです
ミニプリンのときに気づいたのですが、卵白が均等に入るよう、プリン液は均等に入れるよう注意します

6. 深型バットにココットを並べる
7. 160℃のオーブンで35分ほど湯煎焼きにする

卵白がストレーナーにかかってしまったときは、長くオーブンに入れてもかたまりません。熱くて重いのは危険なので、プリンを出してからバットを出します

8. あら熱がとれたら(30分はかかるかも)冷蔵庫で冷やす