クラシックプリンS

130ml プリン型 /weck120		x0.75 3こ分	x1 4こ分	x1.5 6こ分	x1.75 7こ分	x2 8こ分
キャラメル	水 グラニュー糖	大 2/3 強 37g	大さじ1 50g	大 1.5 75g	大 1 と 3/4 87g	大さじ 2 100g
	湯	大 2/3 強	大さじ1	大 1.5	大 1 と 3/4	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	395ml 1/2 本弱 70g	450ml 1/2 本 80g
卵黄 卵白		45g 25g	3こ(60g) 1こ(35g)	90g 50g	105g 60g	6こ(120g) 2こ(70g)

*直接計量で大丈夫、x2 までラバーゼ S ボウル (19 ボウル可)でおままごと的

*湯煎のお湯がたっぷりあれば比較的低温ですが、ガラスは急な温度差で割れるので注意

●ケトルに湯煎焼き用のお湯をたっぷりわかす (x1 までで 1L、x2 までは 2L が目安)

●深型バットとプリン型を準備する

バットはかなり重くなります。型は weck120 または ゴーベル ダリオール型。両方も可

●片手鍋(eva trio 13)でキャラメルソースをつくり、できたてを型に分ける

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 2、3 回に分けてお湯を加え、温度上昇を止めます(じゅっとなるのでびっくりしないように、水ではなくお湯、すこしずつ加えます)。一呼吸はおいて大丈夫ですが、すぐかたくなります。準備しておいた型にすぐに分けても 8 こめでぎりぎりくらい

●オーブンを 160℃にあたためておく

1. 片手なべ(eva trio13)に牛乳と砂糖とバニラビーンズとさやを入れ、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. ラバーゼ S ボウルに卵を入れ、テーブルフォークで、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(eva trio M)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. お湯を控えめにはった深型バットにプリンを並べる (熱々でなくて大丈夫)
7. 160℃のオーブンに入れ、お湯を追加(やけどに注意)、30 分ほど湯煎焼きにする
   ひとつ持って(熱いので注意)軽く左右にふり、表面真ん中が軽くかたまっていれば ok
8. あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす

*プリンはトングで取り出し、湯量を下げてから湯煎バットを取り出してください。軍手の先が濡れると、熱すぎるのにはりついて危険です。この用途にはタオルのほうが無難です