



お菓子生地作り大学  
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

## 【型の大きさ・サイズ】

- 110cc プリンカップ



## 【オーブン】

名前: Baker Chef(バークシェフ) ミニコンボイ-ブロンスタグ-ドタイプ  
型番: MBDO-5E

### 焼成温度

- 上火 160°C 軟火
- 下火 150°C 軟火

### 焼く時間

- 17分
- \*湯煎 (ゆせん) 焼き

## 【材料】 110ccぷりんカップ17個分

### キャラメル

- 水 50.0g (みず)
- グラニュー糖 50.0g (ぐらにゅーとう)

### かためぷりん

- 牛乳 1000.0g (ぎゅうにゅう)
- 卵 390.0g (たまご)
- 上白糖 244.0g (じょうはくとう)
- VSO (洋酒) 3.8g (ぶいえずおー(ようしゅ))
- バニラオイル (香料) 2.6g (ばにらおいる(こうりょう))

(注) \*必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。  
大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

## 【作り方】

1

キャラメルを作  
て、プリンカッ  
プに入れる

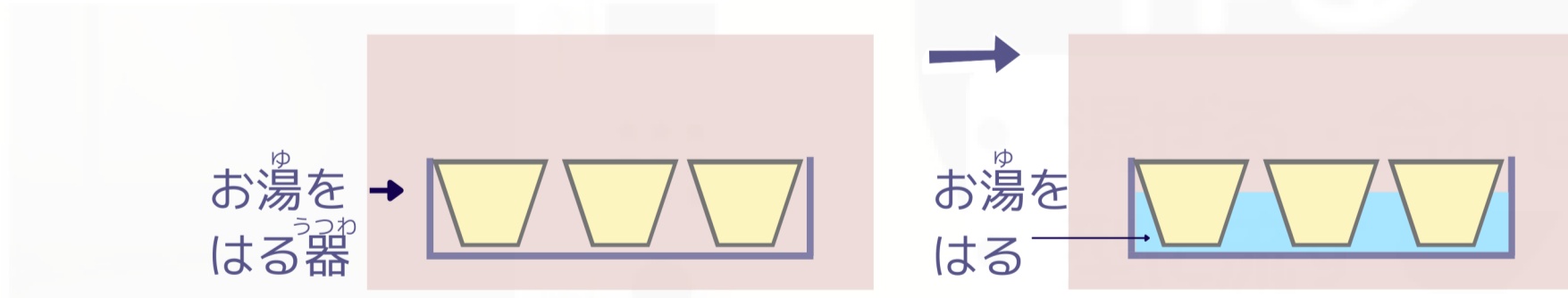
2

かためのぷり  
ん生地を作っ  
て、焼く  
完成♪

## 【用語解説】

### ? \*湯煎焼き

湯煎焼きは、オーブンの熱とお湯の熱蒸気で蒸し焼きにする焼き方です  
沸騰させたお湯をはって、そこに型を置きます



家庭用のオーブンの場合  
半分量 or 3分の1量  
の材料で作ってみてね

## ! 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。