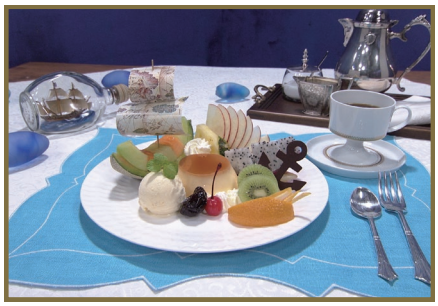
～港町YOKOHAMAのプリン・ア・ラ・モード～より

プリン・ア・ラ・モード

レシピ監修　エコール 辻 東京　岡部 由香 先生



卵の味を生かした固めのプリンに濃厚アイスクリーム。そして、フルーツと生クリーム。
様々な味と食感が一度に楽しめる、ちょっと懐かしくて華やかなスイーツです。

材料 ～ プリン 直径7cmの型、4人分　他は作りやすい分量 ～

＜カラメル＞

グラニュー糖	75g	
水	15ml	

＜プリン生地＞

牛乳	375ml	
バニラビーンズ	1/3本	
全卵	125g	Mサイズ2.5個分くらい
グラニュー糖	75g	

＜ホイップクリーム＞

生クリーム	100g	乳脂肪分42%くらいのもの
粉砂糖	8g	

＜バニラアイスクリーム＞（作りやすい分量）

牛乳	250ml	
生クリーム	75g	乳脂肪分42%くらいのもの
バニラビーンズ	1/4本	
卵黄	60g	Mサイズ3個分
砂糖	55g	

＜プルーンの赤ワイン煮＞（作りやすい分量）

ドライプルーン	12粒	
赤ワイン	200ml	
グラニュー糖	65g	
オレンジの皮（国産）	少量	香りづけ。あればでよい

＜飾り用フルーツ＞（季節のものをお好みで。以下は番組で使用したもの）

りんご	1/2個	
メロン（赤肉）	1/4玉	
メロン（青肉）	1/4玉	
キウイ	1個	
オレンジ	1/2個	
パイナップル	1/4個	
ドラゴンフルーツ	1/2個	
さくらんぼ	4個	缶詰
ミント	4枝	
飾り用チョコレート	4個	好きな形のもの

作り方

Prepare 準備

■オーブンを160℃に温めておく。
■湯煎用のお湯を沸かしておく。

カラメルを作る

Step1 ステップ1

小鍋にグラニュー糖の1/2を入れ、弱火にかける。
グラニュー糖が溶けてきたら残りを加え、ゆっくり
混ぜながら全体を溶かす。

Step2 ステップ2

溶けたグラニュー糖がカラメル色になってきたら火を
止め、水を加える。
このとき鍋の上に粉ふるいを置くと、
はねるのを防げます。
鍋ごとボウルにはった水につけて冷やし、余熱で色づく
のを止める。

Step3 ステップ3

スプーン一杯ずつ型に流し、固まるまで置いておく。

プリン生地を作る

Step4 ステップ4

鍋に牛乳、バニラビーンズ（包丁で切れ目を入れておく）を入れ、人肌程度に温める。
※今回はなめらかな食感にするため、バニラの種は出さずに作ります

Step5 ステップ5

ボウルに卵を入れ泡立て器でほぐし、グラニュー糖を加え混ぜる。

Step6 ステップ6

卵に温めた牛乳を少しずつ加え、溶きのばす。

Step7 ステップ7

こし器でこしながら別のボウルに移す。

Step8 ステップ8

表面にペーパータオルをさっとかぶせて引き上げ、細かい泡を取り除く。
取れなかった泡はスプーンで取り除く。
※泡が残ると口当たりが悪くなるので、なるべく丁寧に！

Step9 ステップ9

カラメルを流しておいた型に、生地を静かに9分目位まで流し入れる。

Step10 ステップ10

バットにペーパータオルを敷き、型を並べる。
型の高さの半分までお湯を入れアルミホイルをかぶせる。
160℃に温めたオーブンで40～50分焼く。

Step11
ステップ11

揺らしてみて、表面全体が同じように揺れれば焼き上がり。
オーブンから出して粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
（できれば冷蔵庫で一晩おくと、カラメルが綺麗に
溶けるので良い）

アイスクリームを作る

Step12
ステップ12

牛乳、裂いたバニラビーンズを入れ、火にかける。

Step13
ステップ13

ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ、泡立て器で
すり混ぜる。白っぽくなったら、温めた牛乳を加え、
溶きのばす。

Step14
ステップ14

鍋に戻して弱火にかけ、混ぜながら83℃まで温める。
温まったらボウルに移し、氷にあて冷ます。

Step15
ステップ15

アイスクリームメーカーにかける。

プルーンの赤ワイン煮を作る

Step16
ステップ16

鍋に赤ワイン、砂糖、オレンジの皮を入れ、火にかける。

Step17
ステップ17

沸騰したらプルーンを入れ、もう一度沸騰させる。

Step18
ステップ18

落とし蓋をし、そのまま冷ます。
冷めたら保存容器などに移し、冷蔵庫で冷やす。

ホイップクリームを作る

Step19
ステップ19

ボウルに生クリーム、粉砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる。

Step20
ステップ20

別のボウルに氷水を少量入れ、生クリームの入ったボウルを重ねる。

Step21
ステップ21

泡立て器を左右に揺らすようにして静かに泡立てる。
泡立て器を持ち上げた時に、ツノが立つくらいで出来上がり。
星口金をつけた絞り袋に詰めておく。
※ハンドミキサーで泡立てても良い

フルーツをカットし、仕上げる

Step22
ステップ22

フルーツをカットする。
（オレンジ、キウイ、メロンなど、季節の物をお好みで）

Step23
ステップ23

器にプリンを乗せ、フルーツ、ホイップクリーム、アイスクリーム、ミント、チョコレートで飾る。
プリンは、別の小皿に型からいちど出しておいて盛り付けると、カラメルで汚れません。

食べごろと保存方法

出来上がったらすぐに、アイスクリームが溶けないうちに召し上がってください。