

～ちょんまげぶりのプリン～ より

プリン

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村 貴光先生



誠実で実直な侍、安兵衛がつくる丁寧なプリン。

「ちょんまげぶり」の作者、荒木源さんのイメージを元に、ショウガと緑茶の香りが隠し味の、さわやかで“凛”としたプリンです。

材料 ～ プリンカップ 直径6.5cm 深さ5.0cm 5個分～

<カラメル>

砂糖	80g
水	13ml
ショウガ汁	2ml

<プリン液>

牛乳	200ml	
緑茶	100ml	市販の緑茶でも OK
卵黄	20g	
卵白	60g	
砂糖	30g	

作り方

Prepare 準備

■ショウガをすりおろして搾り、ショウガ汁をとっておく。

カラメル

Step1 ステップ1

ショウガ汁と水を混ぜ合わせる。



Step 2
ステップ 2

鍋に少量の砂糖を入れ火にかけて溶かす。
少しずつ砂糖を加えて溶かす。



Step 3
ステップ 3

カラメルが沸いてきたら、火を止め**ステップ 1**を加えてカラメルの色づきをとめる。沸騰がおさまらなければ鍋底に濡れフキンをあてる。
※**ステップ 1**を加えるときに鍋に粉ふるいでふたをするとカラメルが沸いて飛び散るのを防げます。



Step 4
ステップ 4

やわらかい状態でプリンカップにスプーン1杯ほど流して、常温で固める。



プリン液

Step 5
ステップ 5

ボールに卵黄と卵白を入れ泡だて器で軽くほぐしてからグラニュー糖を加えて泡立てないようにすり混ぜる。
※ボールの底から泡立て器を離さずに混ぜると泡が立ちにくくなります。



Step 6
ステップ 6

ステップ 5に緑茶を加え混ぜ、さらに温めた牛乳を加えて泡が入らないように混ぜる。



Step 7
ステップ 7

ザルなどでこす。表面に泡があるようならばラップを使つてとる。



蒸す

Step 8
ステップ 8

カラメルを入れたプリンカップに濡らしたキッチンペーパーを巻く。



Step9 ステップ9

プリンカップにプリン液を8分目ぐらいまで注ぐ。



Step10 ステップ10

蒸し器を火にかけて、蒸気が上がるまでしっかり温める。火を弱火にしてプリンカップを並べる。
(蒸し器の中は80℃～85℃くらいを保つ)
約30～35分蒸す。



Step11 ステップ11

プリンカップを揺らしてゆれ具合を確認する。
少し弾力のある状態ならばOK。



Step12 ステップ12

蒸し器から出して約10分常温において余熱で火を通す。その後、冷蔵庫で保存して冷やす。
※2時間程度で冷えますが、一晩おくと味がなじんでよりおいしく召し上がれます。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で冷やして翌日中にお召し上がりください。