

～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。あればよい

## <飾り用フルーツ> (季節のものをお好みて。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。

## キャラメルを作る

### Step 1 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。



### Step 2 ステップ2

溶けたグラニュー糖がキャ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。



Step 3  
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

Step 4  
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



Step 5  
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。



Step 6  
ステップ6

卵に温めた牛乳を少しずつ加え、溶きのぼす。



Step 7  
ステップ7

こし器でこしながら別のボウルに移す。

Step 8  
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!



Step 9  
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。



Step 10  
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、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、生クリームが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、別の小皿に型からいちど出して置いて  
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。