

オーブトースターでつくる

(自称) 日本一おいしいプリン (シンプル焼きプリン) のつくり方

©2021.5.1 (7.1 補筆) 吉田清彦

■ [材料] プリン 大カップ6個分 (中カップなら9個分)

※ 大カップ: 225cc、中カップ: 150cc

※ 大カップは100円ショップのダイソーなどで売っているテフロン加工のものを使用

牛乳 900cc

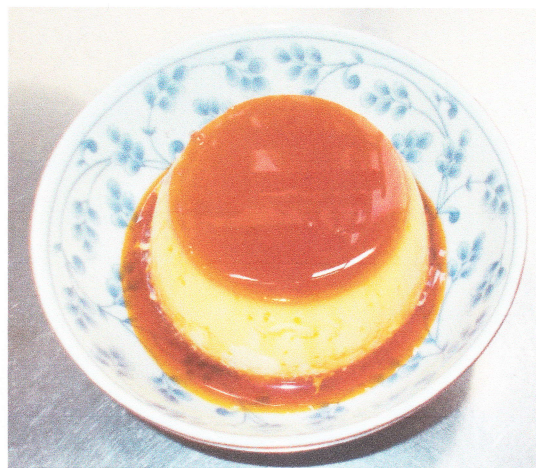
卵 S 5個 (またはL 4個)

砂糖 (グラニュー糖) 90g

ブランデー 小さじ1

キャラメルソース

┌	砂糖 (グラニュー糖) 60g
	水 60cc
	ブランデー 20cc



■ [作り方]

1. やかんに湯を沸かす。

2. オーブンを200度で温めておく。

3. 牛乳をボールに入れて弱火にかけ、砂糖を加えて、体温くらいに温める。

4. 卵をボールに割りほぐす。

※ 卵液が泡立たないように、菜箸の先で切るようにしながら混ぜる。

5. 卵のボールに牛乳をゆっくりと加え混ぜ、さらにブランデーを加え混ぜる。

6. プリン液をこす。

※ ザルに布巾をあててこす場合は、茶巾絞りにして、白味の部分を最後までしっかりこしとったあと、全体に混ぜ込む。

※ 最後に、プリン液の表面にできた泡をティッシュペーパーなどでとる。

7. バットにプリンカップを並べる。

※ プリンカップは乾いた布巾でよく拭いて、内側に水気が残ってない状態にしておく。

8. キャラメルソースをつくる。(※ 下に詳しく説明)

【キャラメルソースのつくり方】

用意する道具: 片手鍋、ロングスプーンまたはバースプーン

※ スプーンで混ぜているときに手がかなり熱くなるので、できればバースプーンのほうがよい。

(1) 手鍋に砂糖と水を入れ、強火にかけて、スプーンでよく混ぜる。

(2) 器に分量のブランデーを用意する。

(3) 最初透明だった砂糖液が白濁してきたら、強めの中火にして、時々混ぜる。

(4) 砂糖液が徐々に色づいていくので、そのまま混ぜ続ける。

(5) 砂糖液がきつね色になったら、つきっきりで混ぜ続け、さらに色が濃くなって褐色から栗色になって、砂糖液の表面から薄く煙が出るようになったら、火を止め、ブランデーを投入する。(ブランデーが跳ねて、手にかかるので大やけどをするので、ブランデーは30cmくらいの高さの斜め上から投入する)

9. キャラメルソースをスプーンで素早く混ぜながら、プリンカップに分け入れる。
 - ※ 冬場は室温が低いので、プリンカップに全部入れ終わらないうちにキャラメルソースが固まってしまう場合があるので、冬場は、プリンカップにキャラメルソースを入れる前に、プリンカップを並べたバットをキャラメルソースをつくったあとのガスコンロの上に置くとよい。
10. プリンカップのキャラメルソースが冷え固まって、プリンカップを横にしてもキャラメルソースが動かないようになったら、プリン液を分け入れる。
11. オープンに入れ、バットにやかんの湯を入れる。
 - ※ オープントースターに備え付けのバットは浅いので、深バットを別に用意するとよい。「キャン★ドウ」で220円で売っている縦25.5cm、横20.0cm、高さ2.8cmのものがおすすめ。
 - ※ ちなみに、オープントースターのメーカーの説明書には、バットに湯をはることは故障につながるので、しないように、と書かれている。
12. オープンを160度にセットして15分加熱する。
13. 続いて、オーブンを150度にして、さらに20分加熱する。
 - ※ 「13」が終えた段階で、オーブンの前側と後ろ側とで火の通りが異なるようなら、「14」に行く前にバットごと前後を入れ替える。
 - ※ バットの湯が減っているようだったら、この段階で補う。
14. 最後に、オーブンを140度にして、さらに18～20分加熱する。
15. 「14」が終えた段階で、プリン液に竹串をそーっと刺し入れて、仕上がり具合を見る。
 - (a) 竹串が濡れていて、竹串を抜いたあとの穴から液体がしみ出てくるようなら、140度で、さらに、4～5分加熱する。
 - (b) 竹串の表面にモロモロがくっついてきて、竹串を抜いたあとの穴から何も出てこなければ、あと1～2分加熱する。
 - (c) 竹串に何もくっつかないで、乾いた状態なら、加熱を止める。
 - ※ 卵の大きさ、牛乳の温度、プリン液のこし方（白味の部分の残り具合）また、お使いのオーブンによって加熱時間は微妙に変わってきますので、「12」、「13」は同じにして、最後の「14」のオーブンを140度に、の段階で、加熱を止める時間を1分単位で調整しながら、最適の時間を探し出してください。
16. 加熱を止めて、オープンの中でそのまま冬場は40分、夏場は1時間ほど置く。
17. オープンから取り出して、そのまま自然に冷ます。
18. プリンカップが冷めたら、アルミホイルでふたをして、冷蔵庫に入れる。
 - ※ キャラメルを作った手鍋は、スプーンと一緒に、擦り切れ近くまで水を入れて火にかけ、手鍋の内側にこびりついたキャラメルが溶けたら、洗う。
 - ※ 冷蔵庫に入れたプリンは2晩置くとかなり堅くなるので、できれば作ったその日か、翌日中に食べるようにする。