

はちみつレモンプリン

プリン

生クリーム 48%	250g
牛乳	180g
卵黄	100g
 APIDIS はちみつ（フルール・プランタニエール）	63g

キャラメル

キャラメル	20g
 APIDIS はちみつ（フルール・プランタニエール）	20g
レモンジュース（プルコレモン）	3g

- ① キャラメルを作っておき、はちみつ、レモンと混ぜ合わせてソースを作る。
- ② 生クリームと牛乳を鍋に合わせて火にかけ、80度まで加熱する。
- ③ 卵黄とはちみつを混ぜ合わせておいたところに②をすこしずつ注いでゆっくり混ぜ合わせる。
- ④ ③を漉してプリン型に流し、気泡を除く。
- ⑤ プリンの3分の1ほどの高さまでの湯せんをかけ、上火 145度下火 130度のデッキオーブンで焼成する。焼成時間は35分くらい。
- ⑥ プリンを冷やし、キャラメルソースを表面に流して仕上げる。

