

贅コクぷりんの つくりかた



北海道が育んだ
贅沢でコク深いたまごが
「当たり前」の日常にちょっと贅沢を」
求めてプリンになりました

材料 100mlの瓶10個分 贅コクたまご6個パックの場合

調理時間
60分

プリン液

- 牛乳(北海道産)..... 670ml
- 生クリーム(北海道産)..... 75ml
- 卵黄..... 60g(3個分の卵黄)
- 全卵..... 180g(3個分の全卵)
- てんさい糖..... 180g

カラメル

- グラニュー糖..... 200g
- お湯..... 60g

コツ・ポイント

- 牛乳は人肌程度まで冷めてから卵に加えよう。
- カラメルは煮詰め具合で大人の味わいに。
- オーブンで蒸すときは予熱して、プリン液が沸騰しないように注意して。

事前準備

- ① グラニュー糖を液状になるまで加熱し、火を止めてお湯60gを注ぐ。(火傷に注意)
- ② ①のカラメル液を容器に5mlずつ注ぐ。
- ③ オーブンを150℃に予熱する。
- ④ 牛乳を60℃に温める。
- ⑤ ボウルに全卵・卵黄を入れて合わせ、グラニュー糖を加えて泡立てないように混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に温めた牛乳・生クリームを入れ、ホイッパーで混ぜ合わせる。
- ⑦ 鍋に戻しながら裏ごしをする。
- ⑧ 表面の気泡をラップなどで取り除く。
- ⑨ ②の容器にプリン液を95ml程度注ぐ。
- ⑩ バットに⑨を置き、容器の周りにお湯を注ぎ、予熱したオーブンで40分で蒸し焼きにする。
- ⑪ 粗熱を取って蓋をし、冷蔵庫で冷やす。

旭川農業高校・贅コクぷりんプロジェクト

生産者の思い



ホクレンGREEN WEB
農家の時計

高校生たちの挑戦



ホクレンGREEN WEB
私が農業に恋した理由



YouTube
CABIN STYLE+



私たちが
開発しました

贅コクぷりん レシピ



北海道が育んだ
贅沢でコク深いたまごが
「当たり前」の日常にちょっと贅沢を
求めてプリンになりました



調理時間
60分

材料 100mlの瓶10個分 贅コクたまご6個パックの場合

- | | |
|------|----------------------|
| プリン液 | 牛乳(北海道産)..... 670ml |
| | 生クリーム(北海道産)・・・ 75ml |
| | 卵黄..... 60g(3個分の卵黄) |
| | 全卵..... 180g(3個分の全卵) |
| カラメル | てんさい糖..... 180g |
| | グラニュー糖..... 200g |
| | お湯..... 60g |

事前準備

- ① グラニュー糖を液状になるまで加熱し、火を止めてお湯60gを注ぐ。(火傷に注意)
- ② ①のカラメル液を容器に5mlずつ注ぐ。
- ③ オーブンを150℃に予熱する。
- ④ 牛乳を60℃に温める。
- ⑤ ボウルに全卵・卵黄を入れて合わせ、グラニュー糖を加えて泡立てないように混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に温めた牛乳・生クリームを入れ、ホイッパーで混ぜ合わせる。
- ⑦ 鍋に戻しながら裏ごしをする。
- ⑧ 表面の気泡をラップなどで取り除く。
- ⑨ ②の容器にプリン液を95ml程度注ぐ。
- ⑩ バットに⑨を置き、容器の周りにお湯を注ぎ、予熱したオーブンで40分で蒸し焼きにする。
- ⑪ 粗熱を取って蓋をし、冷蔵庫で冷やす。

コツ・ポイント

- 牛乳は人肌程度まで冷めてから卵に加えよう。
- カラメルは煮詰め具合で大人の味わいに。
- オーブンで蒸すときは予熱して、プリン液が沸騰しないように注意して。

旭川農業高校・贅コクぷりんプロジェクト

生産者の思い



ホクレンGREEN WEB
農家の時計

高校生たちの挑戦



ホクレンGREEN WEB
私が農業に恋した理由



YouTube
CABIN STYLE+



私たちが
開発しました