

1



砂糖、牛乳、生クリーム、固めっこを入れて混ぜる（固めっこは2～3回に分けて入れる）80℃以上になるまで加熱します

2



プリン液に卵黄、バニラエッセンス5～6滴入れよく混ぜてザルでこす。

3



型に入れて粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす（冷蔵庫で1～2時間）

この商品を使用しています



POINT

ザルで裏ごしをして、だまが混じらないようにこす

もっと知りたい



砂糖100g、水50ccを鍋に入れ混ぜないで加熱してください。



色が変わったら火を止め、ぬるま湯50cc入れて下さい



冷めれば出来上がり

やけどしないように注意してください



お店みたい
見た目も味も本格♪
プルッんなめらかな
食感と味わい

なめらかプリン

家庭でプロの味・カラメルも作ればプロ顔負け

材料（5カップ）

牛乳	300ml
生クリーム	100ml
砂糖	50g
卵黄	1個
固めっこ	3.5g
バニラエッセンス	2～3滴



当社使用製品
固めっこを使用しています。