

カペーロ ダ カフェ

cappello da caffè れしぴ

～コーヒー色の帽子をかぶった下妻ぷりん～



ほろにがコーヒーゼリー部分

プリン1個分に対してエスプレッソ100cc
ゼラチン5g
ブランデー少々

なめらかプリン部分

砂糖190g
はちみつ190g
下妻産オーガニック卵（全卵）10コ
35%の生クリーム800cc
牛乳1200cc
生のバニラビーンズ少々



- ① 生クリームと牛乳を入れた容器に、生のバニラビーンズをさやから出して入れる
- ② 下妻産オーガニック卵10コ（全卵）をボールでよく混ぜ、砂糖、はちみつを加えてさらに混ぜる
- ③ ①を火にかけて、鍋のふちがプツプツするまで85℃に温める
- ④ ③が温まったら②に加える
- ⑤ ④を手早く混ぜて裏ごしする
- ⑥ ⑤を92ccずつカップに注ぐ
- ⑦ バッドに湯を張りプリン液を注いだカップを並べ、湯せんしながら160℃のオーブンで15分焼く
* オープンによって焼く時間が異なるので注意！
- ⑧ ブルンジ産コーヒーでエスプレッソ100ccを淹れて60℃に保ち、ゼラチンを溶かして混ぜる
- ⑨ 風味づけにブランデーをほんの少し加える
- ⑩ 焼けたプリンの粗熱を取り、同じく粗熱を取った⑨をプリンの上に注ぎ、冷蔵庫で固める

