



■リンゴ、パンデピス入りパンプディング

(ホテルパン1台約40人分)

●材料

食パン	600g
パンデピス	150g
リンゴ	170g
レモン汁	適宜
グラニュー糖	適宜
カレンズ	30g

アパレイユ (材料)

卵	14p
牛乳	1.4L
生クリーム	0.7L
きび糖	270g

バター

きび糖、シナモン

生クリーム (ホイップクリーム)

グラニュー糖

ラム酒

●作り方

- ①食パンは2cm角位にカット、パンデピスは1.5cm位にカットする。リンゴは1cm弱にカットしレモン汁、グラニュー糖をかけ、電子レンジで加熱する。
- ②アパレイユは合わせておく。パンにアパレイユを7割程度加え浸す。パンデピス、リンゴ、カレンズを加え混ぜ、深型ホテルパンにクックパーWS®を敷いて、詰め込む。残りのアパレイユをホテルパン全体に流し、150℃のスチームコンベクションオープンで40分程焼き上げる。
- ③焼き上がったら冷まし、カットして上にバターを塗りシナモンシュガーをかけ、サラマングーでカラメリゼする。皿にのせて、甘さ控えめのホイップクリームを添え、ミントを飾り完成。