



M O T T A I N A I

SDGs取り組み商品 | もったいないメニュー 第2弾

「パンプディング」

パンプディングとは元々、固くなったフランスパンを美味しく食べたいというアレンジから作られたスイーツになります。

ご家庭で固くなった食パンやフランスパンを無駄にしないで使用した、オープンで焼いて簡単にできるフレンチトーストのようなプリンを紹介します。

総料理長 依田卓也のレシピ&コツ！

〈材料〉1人分	作り方
食べ残してしまった6つ切食パン 1枚 (バゲットなら1/4本) プリン液 全卵 1個 牛乳 100g グラニュー糖 50g バニラエッセンス 適量 ※カラメルタブレット(市販のカラメルソース)代用可 ラム酒漬レーズン(缶詰などのフルーツでも) 適量	①フランスパンもしくは食パンは食べやすい大きさに切ります。 ②ボウルに卵を割り入れ、牛乳・砂糖を加えて混ぜ合わせます。 ③②で混ぜ合わせた物に、バニラエッセンスを加えて風味をつけてプリン液を作る。プリン液に①のパンを浸します。 漬け込む時間は2通りの方法を紹介しします。 プリン液をしっかりパンに吸わせてから焼く方法と、プリン液に浸したらすぐに焼く方法です。 しっかりとプリン液を吸わせてから焼いた方は、プリン層が少なくフレンチトーストのような状態になります。 たっぷりとプリン層を楽しみたい場合には、プリン液を倍の量にしてお作りください。
	④耐熱用グラタン皿を用意し内側にバターをまんべんなく塗り込みます(張り付き防止)。 バターの代わりにオリーブオイルサラダ油でも代用可。 ⑤耐熱皿に③で浸したパンを移し、残ったプリン液で浸します。ラム酒漬レーズンを散りばめオープン機能付き電子レンジに入れます。 ⑥オープン機能で165℃~170℃で、30分焼きます。 鉄板がない場合はバットなどに乗せ、お湯を張って、予熱した200度のオープンで20分湯煎焼します。 ⑦焼き上がりに粉糖をトッピング。ミントの葉などを加えて完成です。

さらに！美味しいひと手間！

- 仕上げに冷凍ミックスベリーやナッツ類をトッピングしてみよう!!
- メープルシロップ・蜂蜜・チョコレートソース・キャラメルソースで味変を楽しもう!
- こんがり焼いたバナナやパイナップルと一緒に盛り付けてグレードUP!!
- バニラエッセンスの代わりに風味のあるリキュール(ラム酒、カルバドス、グランマニエ、キルシュ等)を加えて楽しみ方が広がります!!

お子様一緒の時のリキュール類は控えてね



浅草ビューホテルでは、国連が提唱する「持続可能な開発目標(SDGs)」に賛同し、「持続可能な社会の実現」へ向けて、商品の開発に取り組んでいます。

