

失敗しない！

大きなプリンがおうちで簡単に作れる 型が付録

人気料理家・ムラヨシマサユキさんのお菓子レシピ本 11/13発売



『ムラヨシマサユキの大きなプリン型で作るお菓子』を2023年11月13日（月）に発売します。本誌限定付録は、人気料理研究家・ムラヨシマサユキさんが考案した「ふた付きお菓子型」。コンベクションオーブンで「プリンが固まらない」という経験をした方は多いのではないのでしょうか。コンベクションオーブンでは、熱風がプリン液を揺らすため、どんなに焼いても固まりません。それを解決するのが、型よりもひと回り大きなふた。プリン液に直接風が当たらないようにすることでプリンが固まり、誰でも失敗せずに大きなプリンを作ることができます。また、コーヒーゼリーなどの冷たいデザートや、ケーキも作れる優れたものです。

誌面では、プリン5種をはじめ、混ぜて焼くだけのケーキやパンナコッタなど、この型で作れる20品のレシピを紹介。型に合わせて考案されたレシピなので初心者でも簡単に作ることができます。

これからの季節、Xmasやお正月、バレンタインなどのイベントお菓子作りにも役立つ一冊です。『ムラヨシマサユキの大きなプリン型で作るお菓子』 発売日：2023年11月13日 / 価格：2625円(税込)

ムラヨシさん考案のふた付きお菓子型があれば誰でも大きなプリンが作れる！



サイズ
本体：入れ口直径14cm
底直径11.5×高さ6cm
ふた：直径15cm×厚さ1mm

ふたがポイント！コンベクションオーブンでもプリンがしっかり固まる



+



大きなプリンを作るのに最適なやや台形の型

型よりもひと回り大きなふた



ふたはのせるだけ！



クリスマスにも♪プリンやケーキなど20レシピを掲載

■プリンのレシピは5種！



カスタードプリン、かぼちゃプリン、パンプディング etc.

■いちごショートをはじめ充実したケーキレシピ



マーブルパウンドケーキ、バナナケーキ、バイクドチーズケーキ、チョコレートケーキ、レモンケーキ、いちごショートケーキ etc.

■冷たいデザートも作れる♪



レアチーズケーキ、コーヒーゼリー、みかんゼリー etc.

取材・出演ご相談可能です



レシピ通りに作ったのにプリンが固まらない！ そんな経験はありませんか？ 使っているオーブンがコンベクション機能付きだと、いくら時間を延長しても固まりません。コンベクションオーブンはヒーターで熱した空気をファンで循環させ、対流を利用して加熱するため、庫内は常に熱風が吹いている状態。この風がプリン液を揺らすため、どんなに焼いても固まらないのです。

解決策は意外と簡単！ ふたをしてプリン液に直接風が当たらないようにすればよいので、型よりもひと回り大きなふたが付いたお菓子型が誕生しました。

著者：ムラヨシマサユキ プロフィール

料理研究家。製菓学校卒業後、パティスリー、カフェ、レストランなどの勤務を経て、お菓子とパンの教室を主宰。

雑誌、書籍、テレビ、メニュー開発など多方面で活躍中。NHK「趣味どきっ！ 幸せのプリン」にも出演。著書、番組、テキストの制作期間に使用した卵の数は1000個を超えた。