

Verrine de mangue

～マンゴーのヴェリーヌ～

夏らしい爽やかな4層のグラスデザート



組み立ては下から
 ココナッツのブランマンジェ
 パッションゼリー
 マンゴープリン
 マンゴーとパッションソース

材料	140～200mlカップorグラス	5個分	食べ頃は翌日
<ココナッツのブランマンジェ>			<マンゴープリン>
○ココナッツミルク	・・・	100g	○マンゴーピューレ
○牛乳	・・・	50g	○生クリーム
○生クリーム	・・・	40g	○牛乳
○グラニュー糖	・・・	25g	○グラニュー糖
○ゼラチン	・・・	3g	○ゼラチン
*パッションフルーツを使用する場合はこちら			*レモンのみはこちらを使用ください
<パッションゼリー>			<レモンゼリー>
○パッションフルーツ(生)	・・・	30g	○レモン汁
○水	・・・	60g	○水
○グラニュー糖	・・・	20g	○グラニュー糖
○レモン汁	・・・	小1/2	○ゼラチン
○ゼラチン	・・・	2g	・・・
<マンゴとパッションフルーツソース>			<マンゴーとレモンソース>
○マンゴーピューレ	・・・	60g	○マンゴーピューレ
○パッションフルーツ	・・・	20g	○グラニュー糖
○グラニュー糖	・・・	3g	○レモン汁
※飾り用 冷凍マンゴー			・・・ 適宜

<材料について>

- ・ココナッツ：ミルクとクリームが売っています。違いは乳脂肪の含有量。ミルクは17%程度、クリームは20%以上。ミルクの方があっさりマイルド、クリームの方が濃厚でコクがありぷるんとした仕上がりになります。
- 購入商品の感想、ご参考までに載せておきます

ココナッツミルク

VICO Rich(ビッコリチ) : さらっとした液状で、あっさりとした仕上がり イオンにて購入

CHAOKOH (チャオコ) : 適度なとろっと感で使いやすい、販売数も多く一般的 カルディやスーパー・富澤商店等で購入

AYAM (アヤム) : 粒がありクリーミー、クリーム寄りの味だが粒があるのでブランマンジェの場合は濾した方が良い
富澤商店にて購入

ココナッツクリーム

kara (カラ) : クリーム状で、とてもクリーミー、コクがありなめらかな仕上がりになる 富澤商店にて購入

・マンゴーピューレ : 冷凍マンゴーをブレンダーでなめらかにしたもので代用できますがピューレの方がすっきりとした甘さに仕上がるのでおすすめです。製菓材料屋さんやネット販売で購入できます。冷凍ピューレですと日持ちがするので、使いやすいです。

○冷凍 ラ・フルティエ・ピューレ マンゴ 250g

○冷凍 ラビフリユイ・ピューレ マンゴ 1kg を使用しています

<下準備>

・ゼラチンをふやかす

板ゼラチン : 氷水仕入れて5分ほど置き、全体に柔らかくなったら水気を絞る

粉ゼラチン : 5倍の水に入れ、5分ほど置いてふやければOK

・湯煎用の湯を用意する。フライパンなどに水を入れ、火をつけて温めておく



<ココナッツのブランマンジェ>

1. ボウルにココナッツミルク・牛乳・生クリーム

グラニュー糖を入れ、湯煎にあててヘラで混ぜ、

砂糖を溶かす (①) ゼラチンの入ったボウルを湯煎にかけて

①をお玉1杯分ほど入れて混ぜ、①に戻して混ぜる。

(ゼラチンだけが固まるのを防ぐため)

3. 氷水にあてて冷やし、とろみがついてきたら (10℃ほど) 用意しておいたグラスに4.3gほど流し入れ、**冷凍庫**で30分ほど冷やす



<パッションゼリー>

1. 作り方はブランマンジェと同じ。

冷えて表面が固まったブランマンジェに、冷やしてとろみがついたゼリー (13℃ほど) を2.3gほど流し入れ、**冷凍庫**で10分冷やす。凍らすと食感が変わってしまうので冷やし過ぎに気を付ける。

<マンゴープリン>

1. 作り方はブランマンジェと同じ。表面が固まったゼリーに、とろみがついた (10℃ほど) マンゴープリンを4.5gほど流し入れ、**冷蔵庫**で2時間以上冷やし固める。



<作り方動画>



<マンゴーソースと仕上げ>

1. ボウルに材料を入れ、よく混ぜる。冷えて固まったプリンにスプーン2杯 (1.6gほど) 入れ、マンゴーを飾る。あればミントやタイムなどのグリーンを飾ってください

※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、
転載転用等はおやめください

Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved