



マンゴープリン



工程

| | | |
|---|--------------------|--------|
| | 牛乳..... | 800g |
|  | 冷凍ピューレ ココナッツ | 200g |
| | グラニュー糖..... | 180g |
| | 生クリーム35%..... | 500g |
|  | 冷凍ピューレ マンゴ | 550g |
| | サワークリーム | 200g |
| | 粉ゼラチン(ゴールド) | 16. 5g |
| | 水 | 82. 5g |



- ① 粉ゼラチンと水を合わせてふやかす。
- ② 牛乳、ピューレ ココナッツ、グラニュー糖を80℃まで温めて、①を入れる。
- ③ 生クリーム(リキッド)を入れて、20℃まで冷やす。
- ④ ピューレ マンゴ、サワークリームを混ぜたボールに③を入れて混ぜ、裏漉す。
- ⑤ 100gで分割して、冷やし固める。

仕上げ

| | | |
|---|--------------------|------|
|  | 冷凍ピューレ マンゴ | 190g |
|  | フルッタデコール マンゴ | 610g |

- ① 材料を混ぜ合わせ、プリンの上に32gずつ飾る。