

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。