

Recettes Mangue

L'Été

les vergers
boiron

Tarte au fromage à la mangue

タルト フロマージュ マンゴ

マンゴとクリームチーズの相性が抜群！

夏の暑い時期に、ひんやり食感を楽しめるチーズタルトです。 ※冷凍耐性があるため、冷凍での販売も可能です

01 | アパレイユマンゴ

牛乳	125g
冷凍ピューレ マンゴA	125g
マルグリット テリスインスタント	62g
クリームチーズ	248g
サワークリーム	74g
マルグリット ヴェネチアーナ	112g
水(40℃)	30g
冷凍ピューレ マンゴB	30g

- ①牛乳と冷凍ピューレ マンゴA、テリスインスタントを高速で4分泡立てる。
- ②①を30分冷蔵で休ませ、再度1分攪拌する。
- ③常温に戻したクリームチーズとサワークリームを①に加え、均一に攪拌する。
- ④40℃以上の水と冷凍ピューレ マンゴB、ヴェネチアーナを低速1分、高速4分泡立てる。
- ⑤④を100g計量し、③に加える。

02 | ドリユール

卵黄	40g
グラニュー糖	2g
塩	2g

- ①卵黄を濾し、全ての材料を混ぜ合わせる。

03 | 組み立て

DLA グラジェリ アプリコット	適量
LRN ミルフィーユタルトシェル(丸)大(φ81mm)	10個

- ①アパレイユをミルフィーユタルトシェルに80g絞り、パレットナイフで山なりに整える。
- ②ショックフリーザーにかける。
- ③表面にドリユールを塗り、200℃のオーブンで10分焼成する。
- ④表面に50%加水し沸騰させたグラジェリアプリコットを刷毛で塗る。

Variation

Tarte au fromage à la mangue passion

タルト フロマージュ マンゴ パッション

※ 冷凍耐性があるため、
冷凍での販売も可能です



無加糖
冷凍ピューレ パッション
●入数：1kg×6/ctn

使用する
ピューレと
牛乳の分量を
変えるだけ！

01 | アパレイユ マンゴパッション

牛乳	110g
冷凍ピューレ マンゴA	120g
冷凍ピューレ パッション	50g
マルグリット テリスインスタント	62g
クリームチーズ	248g
サワークリーム	74g
マルグリット ヴェネチアーナ	112g
水(40℃)	30g
冷凍ピューレ マンゴB	30g

- ①牛乳と冷凍ピューレ マンゴA、冷凍ピューレ パッション、テリスインスタントを高速で4分泡立てる。
- ②①を30分冷蔵で休ませ、再度1分攪拌する。
- ③常温に戻したクリームチーズとサワークリームを①に加え、均一に攪拌する。
- ④40℃以上の水と冷凍ピューレ マンゴB、ヴェネチアーナを低速1分、高速4分泡立てる。
- ⑤④を100g計量し、③に加える。

02 | ドリユール、03 | 組み立ての手順・材料は基本のマンゴと同じです。

ALPHONSO

KESAR

アルフォンソ種×ケサール種を ブレンドしている理由をご存じですか？



**加工後も残る
濃厚な味わい**

アルフォンソ種を使用することで、
糖度が高く風味豊かになるため、
ピューレを加工しても
しっかりとした味わいを表現

**芳香漂う
余韻残る味わい**

ケサール種を使用することで、
口に入れた瞬間に感じられる
華やかな香りと共に、後味の良さも表現

La Purée de Mangue

暑い夏にぴったりな
レシピはコチラ!



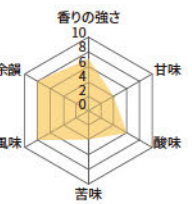
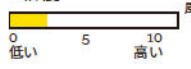
ピューレ マンゴと相性の良い素材

- ホワイト
チョコレート
- クリーム
チーズ
- ジャスミン
茶
- ほうじ茶
- わらび餅
- エビ
- フォアグラ
- 味噌
- 酒粕

冷凍ピューレマンゴ (無加糖)



- 入数：1kg×6/ctn
- BRIX：19±2
- pH：3.60-4.20
- 粘度



おすすめの解凍方法

フルーツ本来の風味を維持し、均一な状態でお使いいただくために、容器ごと、未開封のまま冷蔵庫(2~4°Cで24時間以上)で低温解凍し、混ぜ合わせてからのご使用をおすすめします。解凍後の再冷凍はお避けください。

賞味期限

- 未開封解凍前：913日
- 開封解凍後：冷蔵庫で保存の上、できるだけお早めにご使用ください。

ボワロンの商品をもっと知りたい方はコチラ!

※掲載しているグラフは、レヴェルジェ ボワロン独自の基準に沿って作成されたものです。
※ pH、BRIX、フルーツの名称、品種、原産国については、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。