



VERRINE MANGUE ET FRUIT DE SAISONS

ヴェリーヌ マング エ フリュイ ド セゾン

Recette pour 20 Verrines ヴェリーヌ 20 個分

Gelée de Mangue ジュレ ド マング

重量計 580g

500 g	Les Vergers Boiron Purée de Mangue	冷凍ピューレ マンゴ	① ピューレマンゴ 80g、ゼラチン、グラニュー糖を加熱する。
15 g	Les Vergers Boiron Purée de Bergamote	冷凍ピューレ ベルガモット	② 残りのピューレを加え、シワでこす。
30 g	Sucre	グラニュー糖	
35 g	Masse gélatine	マス ゼラチン*	
3 pcs	Mangues fraîches	フレッシュマンゴー	

Mousse Mangue ムース マング

重量計 629g

350 g	Les Vergers Boiron Purée de Mangue	冷凍ピューレ マンゴ	① ピューレマンゴ 60g、グラニュー糖、マスゼラチンを加熱する。
10 g	Les Vergers Boiron Purée de Bergamote	冷凍ピューレ ベルガモット	② 残りのピューレを加える。
28 g	Sucre	グラニュー糖	③ 泡立てた生クリームを丁寧に混ぜ合わせる。
41 g	Masse gélatine	マス ゼラチン*	
200 g	Crème (35% de matière grasse)	生クリーム (35%)	

Montage 組み立て

- ① ヴェリーヌにムース マングを絞る。
- ② 冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ マンゴーをさいの目にカットし、ムースの上のせる。
- ④ ジュレドマングを流し、固まったら、季節のフルーツをのせて仕上げる。
- ⑤ 少量のナバージュヌートル(分量外)をかけ、ピニオンサブレ(*)をちらす。

* Masse Gélatine マス ゼラチン

100 g	Gélatine en poudre	粉末ゼラチン (ゴールド)	① 冷水とゼラチンをゴムベラで混ぜ、冷蔵庫に入れておく。
500 g	Eau froide	冷水	

* Pignons Sablés ピニオン サブレ

105 g	Sucre	グラニュー糖	① 松の実を 170℃のオープンで約 15 分ローストする。
35 g	Eau	水	② 水とグラニュー糖でシロップを作り、103℃まで煮詰める。
200 g	Pignons torréfiés	松の実 (ロースト)	③ ①を加え、糖化させる。

○マークは日仏商事取り扱い商品です。