

MANGO YOGOURT

マンゴー ヨーグルト

フレキシパン REF1194 キャタピラー 5 本分

☆ ジュレ・マンゴー

ピューレ マンゴ	168g
マンゴ(フレッシュ)	282g
グラニュー糖	85g
LMSN ペクチン	6.4g
ピューレ カラマンジ	11g

- マンゴを適度な大きさにカットし、ピューレ
マンゴと合わせ50℃まで加熱する。
- グラニュー糖とペクチンをよく合わせ、1.に加え、
沸騰させ最後にカラマンジピューレを合わせる。

(フレキシパンREF1184 アナプルナ使用)

☆ クリーム・マンゴー・バナナ

ピューレ マンゴ	170g
ピューレ バナナ	100g
全卵	100g
卵黄	78g
グラニュー糖	67g
ゼラチン	4.5g
無塩バター	108g

- ピューレ類を合わせて沸騰させ、卵類とグラニュー糖をあわせたものに加え裏ごしして、84℃まで加熱する。
- あらかじめふやかしたゼラチンを加え 50℃まで冷まし、常温に戻したバターを加え、ハンドブレンダーで攪拌し乳化させる。

☆ ムース・ヨーグルト

ヨーグルト	290g
サワークリーム	205g
牛乳	45g
グラニュー糖	90g
ゼラチン	7.5g
生クリーム(35%)	410g
ピューレ カラマンジ	18g

- 牛乳を温め、グラニュー糖を溶かし、ふやかしたゼラチンを溶かしておく。
- ヨーグルトとサワークリームを混ぜ、①と合わせ泡立てた生クリームを加え、最後にカラマンジピューレを加える。

(フレキシパン REF1194 キャタピラー使用)

☆ ビスキュイ・ダックワーズ

卵白	252g
乾燥卵白	10g
グラニュー糖	17g
T.P.T	405g

- 卵白・乾燥卵白・グラニュー糖を合わせてミキサーで泡立て、合わせて2回ふるったT.P.Tをさっくり合わせる。
- 335×335のフレキシパットに平らに流し、粉糖を2回ふり、150℃のコンベクションオープンで15～16分焼成する。

