



VERRINE MANGUE, JASMIN ET FRUIT DE SAISONS

ヴェリーヌ マング、ジャスマン 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

500 g Purée de Mangue
15 g Purée de Citron Vert
30 g Sucre
30 g Masse gélatine
3 pcs Mangue fraîches

冷凍ピューレ マンゴ
冷凍ピューレ ライム
グラニュー糖
マス ゼラチン*
マンゴ (フレッシュ)

重量計 575g

- ① ピューレマンゴ 80g、ゼラチン、グラニュー糖を加熱する。
- ② 残りのピューレを加え、シノワで濾す。

Mousse Mangue Jasmin ムース マング ジャスマン

350 g Purée de Mangue
10 g Purée de Citron Vert
60 g Eau
12 g Thé au jasmin
28 g Sucre
41 g Masse gélatine
200 g Crème (35% matière grasse)

冷凍ピューレ マンゴ
冷凍ピューレ ライム
水
茶葉 (ジャスミン)
グラニュー糖
マス ゼラチン*
生クリーム 35%

重量計 659g

- ① ピューレマンゴ 60g、水、茶葉、グラニュー糖、マスゼラチンを加熱する。
- ② 15 分香りを抽出してシノワで濾す。
- ③ 残りのピューレを加え、泡立てた生クリームを丁寧に混ぜ合わせる。

Montage 組み立て

- ① ヴェリーヌにムースを絞り、冷蔵で冷やし固める。
- ② マンゴをさいの目にカットしムースの上にのせる。
- ③ 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る。
- ④ 少量のナパージュヌートルを流し、ノワゼットサブレ (*) を散らす。

* Masse Gélatine マス ゼラチン

100 g Gélatine en poudre
500 g Eau froide

粉末ゼラチン (ゴールド)
冷水

ゼラチンと冷水をゴムベラで混ぜて冷蔵庫に入れておく。

* Noisettes Sablées ノワゼット サブレ

210 g Sucre
70 g Eau
200 g Noisette torréfiées
60 g Praline

グラニュー糖
水
ヘーゼルナッツ (ロースト)
○ プラリネノワゼット (カカオバレー)

- ① グラニュー糖と水を 103℃まで煮詰める。
- ② ヘーゼルナッツを加える。
- ③ シロップをナッツに絡めて糖化させ、プラリネを加える。
- ④ シルバットに広げ冷却する。

○マークは日仏商事取扱商品です