



TROPICAL FROMAGE

トロピカル フロマージュ


カップ10個分

マンゴームース

| | |
|---|------|
| 冷凍ピューレマンゴ  | 80g |
| 冷凍ピューレパッション  | 20g |
| 卵黄 | 20g |
| グラニュー糖 | 27g |
| ゼラチン | 3.2g |
| 生クリーム35% | 160g |


- ① ピューレでアングレーズを炊き、ふやかしたゼラチンを加え粗熱をとる。
- ② 泡立てた生クリームを加え混ぜる。

クレーム・フロマージュ


| | |
|---|------|
| クリームチーズ | 160g |
| 牛乳 | 140g |
| 卵黄 | 40g |
| グラニュー糖 | 32g |
| ゼラチン | 5.2g |
| レモン汁 | 10g |
| コアントロー54°  | 10g |
| 生クリーム35% | 160g |

- ① 常温に戻したクリームチーズに、温めた牛乳を少しずつ加え、なめらかにする。
- ② アングレーズを炊き、ふやかしたゼラチンを加え、粗熱をとりコアントロー54° とレモン汁を加える。
- ③ 泡立てた生クリームを加え、混ぜる。

マンゴー エピセ ジュレ

| | | |
|--|------|----------------------|
| 冷凍ピューレ  デリス・マング・エピセ | 120g | ① あらかじめゼラチンをふやかしておく。 |
| グラニュー糖 | 6g | ② ピューレとグラニュー糖を混ぜ温め、 |
| ゼラチン | 2g | ゼラチンを加える。 |

ぷるぷるゼリー

| | |
|--|------|
| ミネラルウォーター | 250g |
| レモン汁 | 10g |
| グラニュー糖 | 45g |
| ゲル化剤(PG-228S) | 4g |
| マンゴーモルソー  | 適量 |

