

Special
Recipe

MaruSan
Pantry

マンゴープリン

180ccのカップ約5個分

ココナッツの
風味がマンゴーを
引き立てます♪

マンゴープリン

マンゴーピューレ	125g
サワークリーム	25g
牛乳	100g
ココナッツファイン	25g
グラニュー糖	22g
板ゼラチン	3g
生クリーム(6%加糖)	62g

仕上げ

マンゴー	1個
生クリーム	適量
ミント	適量

- ★ココナッツファインは、同量のココナッツミルクやココナッツピューレで代用できます。
- ★生クリームは重量の6%の砂糖を加え、立てておきます。
- ★板ゼラチンは冷水でふやかしておきます。
- ★マンゴーピューレは自然解凍か加熱し、液状にしておきます

1 鍋に牛乳・ココナッツファイン・グラニュー糖を入れ温め、一度濾します(①)
★沸騰はさせません。
★ココナッツミルクを使った場合は濾さなくてOK!

2 ①に水気をきったゼラチンを加え、ゼラチンを溶かします(②)
★ゼラチンは手でギュッと握りこみ、しっかり水を絞ってください。

3 柔らかくしたサワークリームに少しずつマンゴーピューレを加え、その都度良く混ぜ合わせます(③)

4 ③に②を加え、ボウルを氷水につけてろみが付くまで冷やしながらしっかり混ぜます(④)
★温かいとこの後加える生クリームが溶け、固まった時2層に分離してしまいます。

5 ④に、生クリームを加え混ぜ、好みの器に流し冷蔵庫で冷やし固めます。
★生クリームは少しずつ、よくなじませながら加えていきます。

6 カットしたフレッシュマンゴーをのせ、生クリームをかければ完成です!

