

# Yaourt, Mangue, Passion et Framboise

recette par Yuya Sato "Aux provençaux"

ヨーグルト、マンゴー、パッションフルーツ、フランボワーズのアシェット

〔マンゴーソース〕

マンゴーピューレ……適量

①マンゴーピューレを解凍して使用する。

〔ヨーグルトムース〕 作りやすい分量

プレーンヨーグルト ……250g

牛乳 ……50g

生クリーム(36%) ……130g

板ゼラチンシルバー ……3.5g

①ボウルにヨーグルトを入れ、練って滑らかにする。

②鍋に牛乳を入れ加熱し、氷水で戻した板ゼラチンを加えて溶かし込む。

③②を①のヨーグルトに加え混ぜ合わせる。

④8分に立てた生クリームを3回に分けて③と混ぜ合わせ、冷蔵庫で半日固める。

〔ラズベリーのソルベ〕 作りやすい分量

ラズベリーピューレ ……500g

レモンピューレ ……50g

水 ……200g

グラニュー糖 ……125g

水あめ ……30g

①ピューレを解凍してボールに入れる。

②他の材料をすべて鍋に入れ、加熱して溶かす。

③②を氷水に当てる冷まし、ピューレと混ぜ合わせてソルベマシーンで回す。

〔デコボン〕

デコボン ……適量

水 ……1L

重曹 ……15g

①デコボンを一房ずつに分ける。

②重曹を入れた水を沸騰させて①を入れる。

③2分程茹でて流水に当てると、デコボンの薄皮が溶けて剥ける。

〔デコボンのマリネ〕

白ワイン ……250g

ペルノー ……50g

水 ……200g

グラニュー糖 ……90g

バニラビーンズ ……1/2本

①すべての材料を鍋に入れて加熱し、一煮立ちさせてから氷水に当てる冷やす。

②皮を剥いたデコボンを①のマリネ液に一日漬ける。

〔パッションフルーツのアガープレート〕

パッションフルーツピューレ ……100g

デコボンのマリネ液 ……200g

アガー ……9g(液体に対して3%)

ライムの皮 ……適量

①パッションフルーツピューレとマリネ液を鍋に入れて沸かす。

②沸騰したところでアガーを一度にすべて入れ、ホイッパーでよく混ぜて溶かし込む。

③平たいバットにシノワで漉しながら流し込み、そのまま常温で固め、冷蔵庫に入れて冷やし固める。

⑤アガープレートを飾る前にライムの皮をすり下ろす。



〔盛り付け〕

①マンゴーソースをスプーンで約7cmの円状にのせる。

②6cmのセルクルを重ね、中にヨーグルトムースを入れる。

③マリネしたデコボンを②に敷き並べ、ラズベリーのソルベを盛り付ける。

④アガープレートを③を覆うくらいの大きなサイズのセルクルで抜き、③に被せる。



レシピ協力「オー・プロヴァンソー」

佐藤 裕也 スーシェフ

