

Far Breton

recette par Shintaro Miyazaki “Αμάρανθος”

ココナッツとマンゴーのファーブルトン

[ガルニチュール]

冷凍マンゴーカット……300g

カソナード……適量

[アパレイユ]

ココナッツミルクピューレ……125g

牛乳……62g

生クリーム(38%)……62g

グランマルニエ……10g

全卵……1個

塩……2g

グラニュー糖……35g

薄力粉……50g

[仕上げ]

ココナッツミルクピューレ……適量

マンゴーピューレ……適量

バター……適量

ピンクペッパー……適量

シトラスフラッシュ(ハーブ)……適量

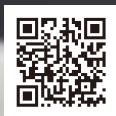


アマランθος
宮崎 慎太郎 シェフ



〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/SbIEDiBWAiU>



LO
Fruitiore
du Val d'Ével®

Naturellement bon

より自然により美味しく