

Verrine Mangue

recette par TAKISHIMA Seiji "Sieste"

マンゴーのヴェリーヌ 〈190mlグラス20個分〉

〔クーリー・マンゴー〕 50g/1個
マンゴーピューレ……900g
濃縮オレンジ……135g
パッションフルーツピューレ……90g
グラニュー糖……180g
ペクチン……9g
〈総量……1314g〉

〔マンゴープリン〕 50g/1個
マンゴーピューレ……210g
バナナピューレ……90g
牛乳……240g
トンカ豆……1.5g
グラニュー糖……90g
ペクチン……12g
生クリーム(35%)……300g
〈総量……943.5g〉

〔クリーム・フランボワーズ〕
ラズベリーピューレ……240g
グラニュー糖……81g
ペクチン……6g
グラニュー糖……6g] 合わせたもの
無塩バター……63g
クーベルチュール(61%)……54g
転化糖……24g
〈総量……474g〉

〔ムース・ショコラフランボワーズ〕 50g/1個
ブラックベリーティー……180g
グラニュー糖……180g
加糖卵黄……135g
クリーム・フランボワーズ……435g
生クリーム(35%)……525g
〈総量……1455g〉

【ブラックベリーティーの材料】
フレーバーティー(ブラックベリー)……24g
ミネラルウォーター……240g

〔ソース・マンゴー〕
冷凍マンゴーカット……3個/1グラス
クーリー・マンゴー……100g
ミロワール・ヌートル(ピュラトス)……100g

〈作り方はリンク先のレシピ動画へ〉
<https://youtu.be/2gYyq6lZ8IU>



セイスト
瀧島 誠士 シェフ

<https://seijitakishima.mystrikingly.com>

Chocolate


Seiste

La Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon
より自然により美味しく



株式会社ラ・フルティエール・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401
☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862
✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp
📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

