



夏のヴェリーヌ

## Verrines d'été

### ●材料

(ジュレ・マンゴ 22g×12個分)

・マンゴーピューレ……250g  
 ・パッションフルーツピューレ……5g  
 ・グラニュー糖……10g  
 ・板ゼラチン……1g

(ジュレ・ココナッツ 14g×12個分)

・ココナッツミルクピューレ……180g  
 ・レモン果汁……20g  
 ・グラニュー糖……20g  
 ・板ゼラチン……2g

(クレーム・マンゴ 56g×12個分)

・マンゴーピューレ……250g  
 ・ココナッツミルクピューレ……50g  
 ・牛乳……200g  
 ・グラニュー糖……50g  
 ・板ゼラチン……7g  
 ・生クリーム(35%)……190g

(ジュレ・パッションマンゴ 56g×12個分)

・パッションフルーツピューレ……200g  
 ・マンゴーピューレ……100g  
 ・水……300g  
 ・グラニュー糖……70g  
 ・アガー……10g

### ●作り方

(ジュレ・マンゴ)

1. 解凍したピューレにグラニュー糖を入れ、火にかけて40°Cに熱をつける。
2. 火から外し、戻した板ゼラチンを加え、溶けるまでよく混ぜて漉す。

(ジュレ・ココナッツ)

1. 解凍したピューレにレモン果汁とグラニュー糖を入れ、火にかけて40°Cに熱をつける。
2. 火から外し、戻した板ゼラチンを加え、溶けるまでよく混ぜて漉す。

(クレーム・マンゴ)

1. 牛乳を60°Cまで温め、グラニュー糖を入れて溶かす。
2. 戻した板ゼラチンを加える。
3. 人肌くらいに温めたピューレを入れ、生クリームを加えて混ぜる。

(ジュレ・パッションマンゴ)

1. 解凍したピューレに水とグラニュー糖50gを入れ、火にかけて40°Cに熱をつける。
2. グラニュー糖20gとアガーを混ぜ合わせ、①に加えて80°Cまで加熱する。

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・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <http://www.LFJ.co.jp>

ラ・フルティエール マンゴーピューレ



冷凍1kg入り