



Mango bavarois



Mango Bavarois  
sukae's suchi cafe

マンゴーピューレを使った  
冷たいスイーツ

Recipe

## マンゴーババロア

材料 (80mlの型 x 5)

- ・グラニュー糖 ... 60g
- ・卵黄 ... 31個
- ・牛乳 ... 280ml
- ・バニラビーンズ ... 1本  
(なければバニラエッセンス ... 2.3滴)
- ・粉ゼラチン ... 5g (水で1:10)
- ・マンゴーピューレ ... 80g



① ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、白っぽくなるまでよく混ぜる



② 小鍋に牛乳とバニラビーンズを入れ弱火にかき、ふっふつと沸騰してきたら①に入れる。バニラのさやをとる。



③ よく混ぜたら再び小鍋にもどし弱火にかきながらゴム棒で鍋底をこする様にトロみがつくまで混ぜる



④ ③を火から下ろし水でふやかしたゼラチンとマンゴーピューレを加え氷水にボウルの底をあてながらゴム棒でトロみがつくまで混ぜる



⑤ 型に流し入れ冷蔵庫で2時間以上冷やし固めたら型から外しお皿に盛り付ける

飾りつけは、

マンゴーピューレ、生クリーム、冷凍マンゴーチャビレ  
を使用しています