

QUEEN'S RECIPE from Instagram



暑い日に食べたいご褒美デザート！
とろけるマンゴー×さっぱりヨーグルトクリーム！



マンゴーフロート

材料 (パウンド型1台分)

マンゴー	2個
プレーンヨーグルト	400g
生クリーム	200ml
コアントロー	大さじ1
バニラオイル	10滴程度
コンデンスミルク	100ml
グラハムクラッカー	12枚

作り方 (調理時間:約30分) ※ヨーグルトの水切り時間、冷凍時間を除く

- 1 ザルにキッチンペーパーを敷き、プレーンヨーグルトを入れて水切りをする。
- 2 マンゴーの皮をむき、真ん中にある種的位置を見極めて、3枚におろすように果肉と種を分け、果肉をスライスする。
- 3 生クリームを8分立てに泡立て、コアントローとバニラオイルを加えてさらに泡立てる。そこにコンデンスミルク、①を加えて、よく混ぜ合わせる。
- 4 型にクッキングシートを敷き、グラハムクラッカー4枚を並べ、③の1/3を少し流し入れ、マンゴーを並べる。さらに③を1/3、グラハムクラッカー4枚、マンゴー、③を1/3、グラハムクラッカー4枚の順に重ねる。冷凍庫で半日程度しっかり冷やし固める。
- 5 型から取り出し、表面にマンゴーを並べる。

QUEEN'S RECIPE from Instagram



マンゴーロールケーキ

材料 (2人分)

《スポンジ生地》

卵黄	3個
卵白	3個
グラニュー糖 (A)	20g
グラニュー糖 (B)	50g
薄力粉	60g
ベーキングパウダー	2g
無塩バター	15g
牛乳	15g

《ホイップクリーム》

生クリーム	200ml
グラニュー糖	20g
市販のカスタードクリーム	適量
マンゴー	1個

作り方 (調理時間:約30分) ※生地を冷ます時間は除く

- 1 ボウルに卵黄をほぐし、(A)のグラニュー糖を入れ、白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 2 別のボウルに卵白を入れ、グラニュー糖(B)を3~4回にわけて加えながら泡立て、しっかりとしたメレンゲを作る。
- 3 ①と②を合わせてさっくり混ぜる。
- 4 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、③に加えてゴムベラで底から掬って返すように混ぜる。
- 5 湯煎でバターを溶かし、牛乳を入れて混ぜる。④をひとすくい入れて馴染ませた後、④に入れ、均一になるようにさっくりと混ぜる。
- 6 型にクッキングシートを敷いて生地を流し入れ、平らにして170℃のオーブンで10~12分焼く。
- 7 生地が冷めたら、クッキングシートから剥がし、端を切り落とす。表に出る綺麗な面を下にしてカスタードを塗り、食べやすい大きさにカットしたマンゴーを散らす。
- 8 クッキングシートの手前を持ち、奥に向かってジョッキのサイズに合わせて巻いていく。
- 9 ロールケーキをカットし、ジョッキに入れる。
- 10 ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れて7分立てにし、ジョッキに入れ、マンゴーをお好みで飾る。

ロールケーキで乾杯!
マンゴー×ふわふわ生地
のグラススイーツ!

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
平飼い鶏の赤たまご

