



芒果布丁

マンゴーパルプを使用した濃厚なマンゴープリンです。マンゴーの酵素で固まりにくいので、植物性の凝固剤を使用します。今回使うアガーは寒天とゼラチンの間ぐらいの固さで製菓材料店などで購入できます。海草抽出成分のカラギーナンが多く含まれているものが固まりやすいようです。冷やす前に裏漉しすると滑らかな食感になりとても美味しくいただけます。



材 料【4人分】

マンゴーピューレ 400g

※今回は加糖のものを使用。

ピューレの甘さに応じて砂糖の量を調節すること。

牛乳 300ml 砂糖 50g

水 150ml アガー 15g

※アガーは全材料の1～2%



まず、アガーはだまになりやすいので砂糖とよく混ぜます。

それから少量ずつ水を加えてしっかり混ぜましょう。→ ①

マンゴーピューレは分量だけを分けて残りは保存容器に移します。

残した方も一週間以内に使うか冷凍にします。

少量をトッピングのソースとして残してもよいでしょう。



①に牛乳を加えて火にかけ、焦げ付かないようによくかき混ぜましょう。

アガーも寒天と同じで沸騰させないと固まりません。

沸騰したら火を止め、マンゴーピューレを少量ずつ加えながら、手早くかき混ぜましょう。

牛乳分だけ固まってしまうと失敗なので、

もし失敗したらピューレごと再度温め直してしまいましょう。



器に移す前に裏ごしをしてなめらかに仕上げましょう。

素人目にも不思議なほどに仕上がりに差がでます。

器に移したら冷蔵庫で冷やします。

トッピングとしてマンゴーピューレや生クリームをかけたり、新鮮なマンゴーを添えてもよいでしょう。

マンゴーの濃厚な香味をお試しください。

