

静岡のとおきレシピ

大富マンゴーのパンナコッタ



材料（6人分）	分量
静岡伊豆の大富マンゴー	250g
ゼラチン	7 g
レモン果汁	10g
生クリーム	165g
A	－
牛乳	250g
ココナッツパウダー	20g
グラニュー糖	80g
B	－
生クリーム	80g
グラニュー糖	4 g
マリブ（ココナッツリキュール） ※バニラエッセンスでも可	8 g

作り方

1	鍋にAを入れて沸騰しないように加熱しながら混ぜ、完全に溶けたら火を止める。
2	1に水でふやかしたゼラチンを入れ、静かに混ぜながら溶かす。溶けたらボウルに移して氷水にあて、混ぜながら10℃位（少し冷たい程度）まで冷やす。
3	マンゴーの果肉とレモン果汁を、フードプロセッサー等で粗めのピューレ状にする。
4	2に3と生クリーム（液状）を加えて混ぜ合わせる。
5	器に流し入れ、冷蔵庫で3時間以上冷やし固める。
6	トッピングでBを軽くホイップしてかけ、お好みでカットしたマンゴー、ミントの葉などを添えて出来上がり。
ポイント	- マンゴーは皮をむき、中心の平らな種に沿って3つに切る。種についた果肉は、スプーンで削ぎ取る。 3で程よい食感を残すためマンゴーは粗めにつぶす。 4でお好みでグラニュー糖を加える。少し甘いと感じる程度がよい。