

デザート部門3位

トロピカル ブLOSSAMパフェ



アピールポイント (誰に食べて欲しいか等)	宮崎県産のマンゴーとパッションフルーツのトロピカルパフェ。 ホワイトチョコ・ナタデココ・ジュレと一緒に食感も楽しめるパルフェグラスセになっています。
調理時間	60分

※計量以外のごしらせも含め60分以内に行うこととし、制限時間を超過した場合は減点の対象となる。また、70分を超えた場合は失格とする。

材料・分量・材料費(4名分)

※牛乳は4名分200ml以上使用、材料費は4皿4名分で2,600円以内のレシピでご応募下さい。
さらにほかの乳製品(バター・生クリーム・スキムミルク・チーズ・ヨーグルト)を組み合わせ使用も可。

※写真に載せていても、レシピに記載のない材料は実施審査で利用不可となります。できるだけ詳細にご入力下さい。

材料名	分量(4名分)	材料費
記載例)薄力粉	100g	170円
(パッションフルーツジュレ)		
水	77g	
グラニュー糖	57g	14円
パッションピューレ	71.4g	195円
ゼラチン	3.4g	10円
水	22.6g	
(アングレース)		
牛乳	200g	51円
バニラ	3.1g	90円
卵黄	60g	90円
グラニュー糖	43g	10円
ゼラチン	4.9g	15円
水	25g	
生クリーム	160g+296g+脱脂粉乳14g+バニラ4.5g	603円
ホワイトチョコ	25g	105円
マンゴーピューレ	125g	322円
パータグラスセホワイト	100g	420円
マンゴー(冷凍)	150g	150円
ナタデココ	120g	120円
ライスペーパー	4枚	35円
一層目マンゴーピューレ	4g×4グラス	41円
ナバージュ	適量	5円
ココナッツパウダー	適量	40円

作り方

- ①<パッションフルーツジュレ>を作る
水・グラニュー糖を鍋で煮詰め、パッションフルーツピューレ・ゼラチンを入れ混ぜる。少量分ける。
- ②<パルフェグラスセ>(ホワイトチョコ)(マンゴー)
アングレースを炊き、6分立て、スキムミルクを入れた生クリームを混ぜる。ホワイトチョコに250g・残り全てマンゴーピューレと混ぜる。
- ③グラスの淵にナバージュをつけてココナッツパウダーをつける。マンゴーピューレをスプーン2杯程入れ急冷する。
ホワイトチョコパルフェグラスセを60g入れ急冷する。パッションフルーツジュレを1cmほど入れ急冷する。
フェットを1cm程絞り、真ん中にディッシャーでくりぬいたマンゴー・パルフェグラスセをおく。
まわりに1cm角に切ったマンゴーとナタデココを交互におく。
- ④ホワイトチョコを薄く伸ばしセルクルで抜く。余りをコルネで蝶々形に作る。
- ⑤丸いホワイトチョコをグラスの淵にのせ、フェットを星口金で絞り、中に少量パッションフルーツジュレを入れる。
- ⑥ホワイトチョコの蝶々を飾る。ライスペーパーを丸く花のように切り、油で揚げる。
少し塩を振って味付け、中心に銀箔をつける。最後に蝶々の横にライスペーパーの花を飾って完成。