

マンゴー泡ソース

フルーツの甘味と酸味、そして香りが楽しめる泡ソース。
ジェラーレふわあわを使用することで、簡単に香りがよく、軽い泡ソースを作ることができます。



材料

| | |
|-----------|-------|
| ジェラーレふわあわ | 9g |
| トレハロース | 30g |
| 水 | 100g |
| マンゴージュース | 200cc |
| 白ワインビネガー | 10cc |
| 塩 | 0.5g |
| コショウ | 適量 |

【手順】

1. 鍋にトレハロース、「ジェラーレふわあわ」を量り込み混ぜ合わせる。
2. 1. に水を加え、ホイッパーで攪拌しながら軽く沸騰するまで加熱する。(85℃以上)
3. 人肌に温めたマンゴージュース、白ワインビネガー、塩、コショウを加えてよく混ぜ合わせる
4. 3の液を 30℃程度まで混ぜながら氷水で冷却し、電動ホイッパーで泡立てる。お好みの泡の状態までホイップルする。

【ポイント】

手順3で混ぜ合わせる液体は少し温めておくと混ざりやすいです。



ジェラーレふわあわ
(500g×12袋)