



ふじのくに
食の都 仕事人

地産地消
レシピ

おおとみ
大富マンゴーのパナコッタ



栄養価 【1人分】 エネルギー:321kcal
タンパク質:3.8g 脂質:19.3g 塩分:0.1g
(栄養価計算:県賀茂健康福祉センター健康増進課)

“静岡伊豆の大富マンゴー”は、独自の方法で栽培され、マンゴー特有のえぐみがなく、繊維質も少ないのが特徴。芳醇な甘い香りととろけるような食感の大富マンゴーを使ったパナコッタを、長泉町の洋菓子店「ハピネス」の小松大輔さんに作っていただきました。

■**材料**【6人分(1人分約130cc)】マンゴー250g(正味)、ゼラチン7g、レモン果汁10g、生クリーム165g、**A** [牛乳250g、ココナツパウダー20g、グラニュー糖80g]、**B** [生クリーム80g、グラニュー糖4g、マリブ(ココナツリキュール)8gまたはバニラエッセンス適量]

■**作り方** 所要時間:60分 ※冷蔵庫で固める時間を除く 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。②①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。④②に③と生クリーム(液状)を加えて混ぜあわせる。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

- 1 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。
- 2 ③で程良い食感を残すためマンゴーは粗めにつぶす。
- 3 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◎

仕事人
紹介



こまつ
だいすけ
小松大輔さん

「ケルン洋菓子店」を創業した父親の影響で幼少時よりパティシエを志す。製菓学校を卒業後、神奈川県内の洋菓子店を経て渡欧し修業を積む。帰国後家業を継ぎ、2010年「ハピネス」にリニューアルオープン。“お菓子で心の幸福を”がモットー。旬の素材を贅沢に使用したスイーツが評判だ。

「アニバーサリースイーツ ハピネス」
駿東郡長泉町下土狩626-4
☎055(988)3667