



Gâteaux d'été à la mangue

ガトー・デテ・アラマンガ
～冷たい夏のマンゴークリームケーキ～

【材料】（直径15センチm丸セルクル）

◆ビスキュイ・レジェ・オ・ココ
《ココナッツの軽いビスキュイ》

《1.5倍》

全卵	1個(約52g)	1個半(約77g)
てんさい糖	50g	75g
練乳	15g	22g
無塩バター	35g	52g
ココナッツパウダー※①	20g	30g
アーモンドパウダー	40g	60g
プレーンヨーグルト※②	50g	75g
薄力粉（ドルチェ）※③	40g	60g
ベーキングパウダー	小1(5g)	7.5g

※①ココナッツファインを細かくして使用
（フードプロセッサーに少しかける）
もしくはめん棒ですりつぶす）
※②ヨーグルトは通常のものでOK
※③製菓用の細かい米粉で代用できます。

動画QR



【作り方】

◆軽いココナッツビスキュイ生地をつくる

《準備》・型の側面にバターを塗って、粉をはたいておく。下にはオーブンシートを敷いておく。

- ①全卵をボウルに溶きほぐし、てんさい糖、練乳を加えて、ミキサーの低速でよく混ぜ合わせる。
- ②バターを電子レンジで溶かし、40-50℃にしたら、少しずつ加えてはミキサーの低速で混ぜて綺麗に乳化させる。
＝オーブンを180℃に予熱する＝（天板も入れておく）
- ③細かくしたココナッツファインを入れ、ホイッパーで混ぜたら、さらにアーモンドパウダーもふるいながらいれて、よく混ぜ合わせる。
- ④ヨーグルトもここで加える。
- ⑤薄力粉とベーキングパウダーをふるい、一気に加えたら、ホイッパーを中央からぐるぐると混ぜて、ダマにならないように混ぜ合わせる。ゴムベラで綺麗に整える。
- ⑥生地を型に流し入れ、170℃で25分オーブンで焼く。
半分の時間で前後を返して、色を均一に焼く。
- ⑦竹串を真ん中にさして、何もつかなくなったら、オーブンから取り出し、型を外して網にあげる。
冷ましておく。

【材料】

◆マンゴークリーム

卵黄	2個
グラニュー糖 (or てんさい糖)	50g
コーンスターチ	18g
牛乳	200g
バニラビーンズ (またはバニラペースト)	1本
生クリーム35%	70g
マンゴー (生)	大1個

◆DITAシロップ

水	大さじ1
グラニュー糖 (or てんさい糖)	大さじ1
DITAリキュール (or キルシュなど)	小1

●ミント、ケーキピック、
ココナッツファイン

【作り方】

◆シロップをつくる

- ①耐熱容器に水を入れ、グラニュー糖（または、てんさい糖）をふり入れて、リキュールも加えて電子レンジにかける。軽く沸騰してお砂糖が溶けたら冷ましておく。
- ②ビスキュイを半分にカットして、上部分を6cmの型（もしくは12cmの丸容器）で丸くり抜く。
- ③ビスキュイにシロップをまんべんなく打つ。

◆マンゴークリームをつくる

- ①耐熱容器に卵黄を入れ、グラニュー糖（または、てんさい糖）と、牛乳のうち60gぐらいを入れて、すぐにホイッパーで混ぜあわせる。
- ②そこにコーンスターチを入れて、ホイッパーで混ぜる。残りの牛乳140vを注いで合わせる。
- ③電子レンジ600Wで1分かける。よく混ぜて、さらに600W 1分、30秒を3回、その都度まぜつつレンジにかけていく。80°C以上になるまで温め、最後は固まってから20秒ほどかけて、しっかり粉に火を通す。
- ④バットに上げて、落としラップをして、急冷する。（保冷剤をのせる）
- ⑤冷えたら、ボウルに入れて、ゴムベラでほぐして混ぜておく。生クリームを別のボウルに8分立てに泡立てしておく。
- ⑥泡立てた生クリームを、クリームにいれて、ミキサーの低速で少し混ぜて、滑らかにする。泡だて過ぎてコシが抜けないように注意！ 滑らかにならなければ、こし器でこす。冷蔵庫で冷やしておく。

◆デコレーション

- ①マンゴーを角切りにカットして、種の周りもしっかり取っておく。
- ②デコレーション用のキレイなマンゴーを取っておき、残りを小さくカットしておく。クリームを80gとり、小さくカットしたマンゴーを混ぜ合わせる。
- ③スポンジにクリームを挟んで、穴の周りに、マンゴーを混ぜていないクリームを10mmの丸口金で絞る。残りのクリームは、マンゴー入りクリームと混ぜて、穴のところにこんもりと絞る。マンゴーとミントを飾って、ピックをさして出来上がり。

A propos de ce gâteau

このお菓子について

今回のビスキュイは、薄力粉や、バター、卵いった、よくあるような材料ながら、またひと味違う食感の美味しいレシピになっています。ココナッツやアーモンドも入ることから、バターが少なめなのに、しっとり、食感も爽やか。

そこに、火を使わずに、電子レンジだけで、上手にカスタードを作っています。

フレッシュなマンゴーをたっぷり乗せた、この季節ならではの、贅沢なケーキ。手作りだからこそです。

マンゴーは、キレイな角切りだけではなく、細かいカットも出ます。それも余すところなく使って、マンゴーをまるごと楽しみましょう！

冷蔵庫で冷やして、夏のティータイムにさっぱりと食べたい、お菓子になりました。

ぜひお友達を呼んで、このケーキをふるまってみてくださいね！

※薄力粉は、軽い製菓用タイプの米粉にて置き換えることもできます。
バターを米油に変えることもできます。（風味はととも弱くなります）



Ustensiles

道具/材料について

●15cmのセルクル

セルクルは、焼き菓子にムースまで使いやすく、とても保管し易いので、プロが愛用する型です。

ぜひひとつ揃えてみてください。もちろん、デコ型でもいいです。

●口金（10mmぐらいの丸口金）

クリームを絞るときに、私は10mmの基本の丸口金を使います。一番基本のものなのでお持ちでない方は、ひとつステンレスのものを購入するといいですよ。

●6cmの抜き型（もしくはセルクル）

なければ、6cmのお皿などでも大丈夫です。カットするのに使います。100円ショップでも売っています。（ステンレスのものがダイソーにあります）

●薄力粉は、ドルチェを使います。軽い粉（スーパーバイオレットや、徳宝笠などでも構いません）

クーヘンや、焼き菓子用の粉だと、あまり膨らみが出ないことがあります。

●バニラはなくても大丈夫です。あれば、バニラビーンズ、もしくは、バラにペーストや、バニラの

さを乾燥させてミルで挽くのもおすすめ。
バニラエッセンスは、あまり美味しくないので、おすすめしません。



口金 10mm

