



ホワイトチョコを使った冬に食べたい!

オレンジとマンゴーのムース

Ingredients

材料(5号1台分)

・1cm厚のスポンジ生地(5号)

シロップ

・水.....15g
・砂糖.....3g
・オレンジリキュール.....3g

センター

・マンゴーピューレ.....35g
・パッションピューレ.....4g
・冷凍マンゴー.....30g

オレンジムース

・オレンジジュース.....60g
・濃縮オレンジ.....8g
・砂糖.....5g
・板ゼラチン.....3g
・ホワイトチョコレート.....34g
・オレンジリキュール.....6g
・生クリーム.....100g
・オレンジの皮.....少々

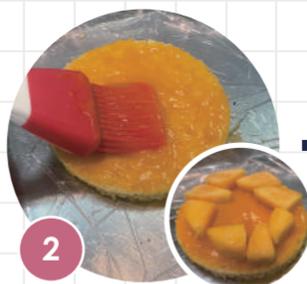
上掛け

・ナパージュ.....40g
・マンゴーピューレ.....8g



1

1cm厚のスポンジ生地を直径10cmの抜型で抜き、シロップを塗る。



2

マンゴーピューレとパッションピューレを合わせたものを①に染み込ませ、冷凍マンゴーを乗せて冷蔵庫で固める。



3

オレンジジュース、濃縮オレンジ、砂糖を合わせて温め、ふやかした板ゼラチンを加えて、ゼラチンが溶けるまで混ぜる。



4

溶かしたホワイトチョコに③を少しずつ加えながら全て混ぜ合わせ、そこに泡立てた生クリーム、オレンジの皮とリキュールも合わせる。

POINT
生クリームの泡立て加減に注意! ボソボソにならないように!



5

用意しておいた4号のセルクルに④を半分流し、②(センター)を真ん中に入れる。



6

残りの④(ムース)を流し、冷蔵庫で冷やし固める。



7

ナパージュとマンゴーピューレを合わせ、冷やし固まったムースの上に流し、擦切って完成!



8

セルクルを外し、飾りつけをしたら完成!

FINISH!

パティシエ科1年制

と一緒に学ぼう!

Message from Teacher

パティシエ科1年制



柴田先生

先生からひとこと

ブーランジェリー(パン職人)になりたくて、この業界に入りました。初めて自分で作ったパンに、ワクワクした気持ちを今でも大切にしています。最初は誰でも初心者です!製菓の楽しさを、一緒に体験しましょう!

名前 柴田 知実

担当 パティシエ科1年制

経歴 現場経験14年(ホテル・個人店など)を経て埼玉ベルへ入職。実習講師と担任を兼任。教員歴13年。

パティシエ科をもっと知ろう!

