

マルケンTVで紹介したレシピ

マンゴツリー東京 専属パティシエ 佐藤茉悠子

ココナッツ & スイカのフローズンジュース & グラニテ

◎材料

ココナッツジュース（約2杯分）

・ココナッツミルク（缶）	100g
・さとう	25g
・水	15g
・生クリーム（純乳脂肪35%くらいのもの）	50g
・コンデンスミルク	30g
・こおり	200g

スイカジュース（約2杯分）

・スイカ（生、皮と種を取って）	220g
・シロップ	40g
（さとう220グラムと水200グラムを温めて溶かしたもの）		
・こおり	180g
飾り用にさとう10グラム+塩10グラム		

◎作り方

- 1、ココナッツジュース。ココナッツミルク、さとう、水を鍋に入れて混ぜながら沸騰させる。氷水に鍋をあてて冷やす。
生クリームとコンデンスミルクを加えて混ぜる。
- 2、1とこおりをミキサーにいれて回す。フローズンジュースの完成。
かき氷は、出来たジュースを薄くバットに流して冷凍庫で凍らせる。
固まったらフォークなどでくだく。
- 3、スイカジュース。飾り用のさとうと塩を混ぜておく。グラスのふちをスイカで軽くぬらし、混ぜた砂糖をふちにつける。
- 4、シロップ用のさとうと水を鍋に合わせて沸かす。冷ましておく。
一口大に切ったスイカの果肉、シロップ、氷を合わせてミキサーで回す。
飾りをつけたグラスに注ぐ。
かき氷はジュースをバットに薄く流して凍らせてくだく。