

■生クリーム大福作り方

<中のクリーム材料>

- ・冷凍マンゴー 10 かけ（冷凍したパイナップルや、水分のあまりでないフルーツならOK）
- ・生クリーム（乳脂肪45%） 130g
- ・クリームチーズ 65g
- ・グラニュー糖 19g
- ・ラム酒 小さじ1
- ・レモン汁 小さじ1/2

<作り方>

- ① クリームチーズを常温に戻し、生クリーム1/3と合わせてなめらかにしておく。
- ② 別のボールに、生クリームの残りを入れ、グラニュー糖を入れて、氷水の入ったボールにあてて、（7分だてから8分だて）にハンドミキサーで泡立てる。
- ③ ①を生クリームのボールに入れ、レモン汁、ラム酒を入れ、しっかり混ぜる。（ボールを逆さまにしても落ちないくらいに）

<組み立て>

- ① ラップに 上記のクリームチーズフロスティングを10g広げてのせ、冷凍マンゴーを1つ乗せる。
- ② ①を茶巾包みにして冷凍しておく。

■求肥生地の作り方 1個20g～25gに軽量してクリームを包む

<材料>

- ・白玉粉 90g
- ・白砂糖 45g
- ・水 180g
- ・片栗粉か、コーンスターチ 適量

<作り方>

- ① 耐熱ボールに片栗粉以外の材料をすべて入れ、白玉粉の大きな欠片を砕いておく。
- ② ①にラップを軽くかけて、600Wのレンジに1分加熱する。
- ③ ②を取り出してゴムベラでよく混ぜる。
- ④ 再度600Wで1分加熱する→混ぜるを繰り返す。

■組み立て方

<材料>

- ・白餡 約200g

<組み立て方>

- ① 冷凍していたクリームチーズフロスティングに包んだマンゴーを、白餡15g～20gで包んでおく。(クリームチーズのデコボコを白餡で丸くする)
- ② ①を30分程度でも冷凍庫で固めておくと、求肥で包みやすい。
- ③ 求肥が冷めたら、片栗粉をまぶし、20g～25gに軽量し、①を角と角を合わせてつまむようにして、包み、最後に丸めて容器に入れる。