

ココナッツとマンゴーのサクサクメレンゲ

製作協力：菓子工房オークウッド 横田秀夫シェフ

卵白	125 g
グラニュー糖	100 g
トレハ [®]	50 g
粉糖	65 g
ココナッツファイン	65 g
マンゴー顆粒 [*]	40 g

1. 卵白にグラニュー糖、トレハを加え 50℃まであたためて泡だてる。
2. 残りの材料を加えて混ぜ合わせ、山型に絞る。
3. 90～100℃のオーブンで乾燥焼きする。

*フルーツ顆粒（マンゴー）
キュービータマゴ株式会社製

Chef's comment

☆トレハを使用することで、糖割の高い安定したメレンゲを低甘味でつくることができる。また、湿気にくいという利点もある。



「トレハ」は日本における林原の登録商標です。