

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆月曜日◆

シークワーサーゼリー



作り方

Step 1 ★ヨーグルトゼリーを作ります★

- ① 粉ゼラチン4gを水20ccに戻しておきます。
- ② 牛乳120cc、上白糖40gを手鍋に入れて火にかけます。
- ③ 沸騰したら火を止めて、①を加え良く混ぜましょう。
- ④ ③をボールに移してヨーグルト200gを加えます。
- ⑤ ④の粗熱が無くなってから、コアントロー5ccを入れて下さい。
- ⑥ ⑤を透明な器（ロックグラス程度の大きさ）の半分まで流し込み、皮をむいたオレンジ果実を加えて冷やします。

Step 2 ★シークワーサーゼリーを作ります★

- ① 粉ゼラチン6gを水30ccに戻しておきます。
- ② 水144ccと上白糖14g、シークワーサー果汁30ccを手鍋に入れて火にかけます。
- ③ 沸騰したら火をとめて、①を加えて良く混ぜましょう。
- ④ ③をボールに移して粗熱をとり、コアントロー5ccを入れて下さい。
- ⑤ ④をSTEP1のヨーグルトゼリーの上から適量流し込んで冷やしましょう。

Step 3 ★仕上げ★

- ① 冷蔵庫から取り出したゼリーの上に、ラズベリーやブルーベリーを各2粒散らします。
- ② 最後に緑がきれいなセルフィーユをのせて完成です!

材料

(6個分)

■ヨーグルトゼリー

- ・ヨーグルト 200g
- ・牛乳 120cc
- ・上白糖 40g
- ・粉ゼラチン 4g
- ・水 20cc
- ・コアントロー 5cc
- ・オレンジ 1/2個

■シークワーサーゼリー

- ・シークワーサー果汁 30cc
- ・水 144cc
- ・上白糖 14g
- ・粉ゼラチン 6g
- ・水 30cc
- ・コアントロー 5cc
- ・ブルーベリー 12粒
- ・ラズベリー 12粒
- ・セルフィーユ適量

※コアントロー・・・オレンジの香りとまろやかな甘さが特徴のリキュール