

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
GrindelBerg

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。

◆金曜日◆ 季節のフルーツ シャキシャキゼリー



作り方

Step 1 ★ゼリーを作ります★

- ① 10gのパールアガー8と上白糖72gを混ぜます。
- ② ①を手鍋に入れて、そこに水255ccを加え火にかけます。
- ③ 沸騰したら火からおろし、ボールに移しましょう。そこへレモン汁48ccとジン7ccを加えましょう。
- ④ ③をタッパーに入れて冷蔵庫で冷やします。

Step 2 ★仕上げ★

- ① STEP1で作ったゼリーを冷蔵庫から取り出して、スプーンで軽くクラッシュします。※一口大くらい
- ② キウイフルーツとオレンジ、イチゴを適当な大きさにカットしましょう。
- ③ 透明な器に、①と②、巨峰、ブルーベリー、ラズベリーを交互に入れて下さい。
- ④ 最後にセルフィーユをのせて完成です！今回はとても簡単でしたね。

材料 (6個分)

- | | |
|--------------|-------------|
| •パールアガー8 10g | •オレンジ 1個 |
| •上白糖 72g | •イチゴ 6粒 |
| •水 255cc | •巨峰 6粒 |
| •レモン汁 48cc | •ブルーベリー 18粒 |
| •ジン 7cc | •ラズベリー 18粒 |
| •キウイフルーツ 1個 | •セルフィーユ 適量 |

※パールアガー8・・・海藻から抽出精製した多糖類が主原料のゲル化剤。
簡単にゼリーやプリンが作れます。