

あじさい キラキラ紫陽花ゼリー



🍷 材料 (約6個分) ※1個約100ml

- ・ソルティライチ・・・・・・・・・・260ml ミリリットル
 - ・牛乳・・・・・・・・・・350ml ミリリットル
 - ・ゼラチン・・・・・・・・・・10.5g グラム
 - ・砂糖・・・・・・・・・・大さじ3
 - ・抹茶わらび餅・・・・・・・・・・適量
 - ・粉寒天・・・・・・・・・・1g×4 グラム
 - ・水 (寒天飾りに使う分)・・・・125ml×4 ミリリットル
 - ・かき氷シロップ (4味)・・・・各大さじ3
- ※味や数はお好みで



※抹茶わらび餅は紫陽花ゼリーの「葉っぱ」部分になるものです。
緑の色を付けた寒天ゼリーやデラウェア等種無しブドウなどで
代用してもいいし、なくてもOKだよ

🍷 使う道具

鍋・ボウル・バット (小さいサイズのもの)・計量カップ・計量スプーン・

まな板・包丁・サランラップ・クッキングスケール・こし器・スプーン・

盛り付け用カップ

🍵 作り方

- ① 鍋に牛乳と砂糖を入れて少し温め、人肌くらいまで温める

ポイント

- 温めすぎないように注意！砂糖が溶けるくらいでOK☆
温めすぎてしまうと牛乳の成分が崩壊して、分離してしまうよ！
一旦分離したら元には戻らないので気をつけよう。
- 多少であれば乳成分が浮いてしまっても、こし器でこせば大丈夫です。



- ② ①にゼラチンをふり入れ、火を止めてかきまぜながら余熱で溶かす

ポイント

- よ〜くかきまぜてなるべくダマができないように頑張ってお溶かそう！
- どうしてもダマが気になる場合はこし器でこそう！



- ③ ②にソルティライチを加え、まぜ合わせる

- ④ カップに注ぎ分け、粗熱がとれたら冷蔵庫に入れ1時間くらい冷やす

- ⑤ 冷やす間に寒天ゼリーをつくる。つくりたい味の数だけ各味ごとに下の手順を参考につくる

寒天ゼリーの作り方

- ① 鍋に水を入れ、粉寒天を振り入れた後、火にかける
- ② よく混ぜながら煮溶かし、沸騰した後2分たったら火からおろす
- ③ ②に好みのかき氷シロップを入れ混ぜ合わせる
- ④ ③をバットに流し入れ、粗熱をとる
- ⑤ 粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて冷やす
- ⑥ 固まったらサイコロ状にカットしてできあがり☆

⑥ 抹茶わらび餅を「葉っぱ」っぽくなるよう細かく刻む

ポイント

わらび餅は氷水に入れておき、切る時に1つずつ取り出して切ろう！
表面が乾いた状態になると手にくっついてとっても切りにくくなる
ので注意！



⑦ カップゼリーにカットした寒天ゼリーと抹茶わらび餅を盛り付けて
できあがり☆

ちょっとアレンジ

- ★今回は牛乳とソルティライチを混ぜて、なんちゃって杏仁豆腐にしてあるけど、他にもはちみつレモンなどさっぱり系のゼリーに変えてもあうかも(*´▽`*)
- ★寒天ゼリーを花の形などに型抜きしてみるのもいいかも☆かわいくて見映えアップするよ♪

