

ふるふるゼリーパフェ



🍷 材料 (約4個分) ※1個約120ml

- 作りたい味の液・・・・・・・・・・下記参照
- 水 (ゼリーに使う分)・・・・・・・・ 350ml
※ポカリ味をつくる時のみ水をポカリに変更
- アガー・・・・・・・・・・大さじ2
- 缶詰めのみかん・・・・・・・・・・適量
- 粉寒天・・・・・・・・・・1g×3
- 水 (寒天飾りに使う分)・・・・・・・・ 125ml
- かき氷シロップ (3味)・・・・・・・・各大さじ3
※味や数はお好みで

🌸 各味ごとの液の分量 (上の材料に作りたい味の分量を追加してね)

はちみつレモン味

- はちみつ・・・・・・・・大さじ2
- レモン汁・・・・・・・・大さじ2
- 水・・・・・・・・150ml
- 砂糖・・・・・・・・40g

ゆずみかん味

- オレンジジュース
・・・・・・・・150ml
- ゆず果汁・・・・・・・・20ml
- 砂糖・・・・・・・・30g

さわやかポカリ味

- ポカリスエット
・・・・・・・・170ml
- ※甘さ控えめなので、
好みで砂糖を足してね

※各味ごとに少しずつ作り方が変わります。上の材料の囲みの色 (レモン色・

オレンジ色・水色) と合わせて、作り方のところどころに注意書きが書いてあるので、よく読んでね!

🍷 使う道具

鍋・ボウル・バット・計量カップ・計量スプーン・盛り付け用カップ・スプーン・抜き型（小さめ）

🍷 作り方

- ① ボウルにアガーと砂糖を入れ、よく混ぜ合わせる

ポカリ味の場合は、砂糖は混ぜないので①はとばしてね。
ただし、甘くするために砂糖を追加したい場合は①を行うこと。

- ② 各味の液の材料を混ぜ合わせる

はちみつ・レモン汁・
水をよく混ぜよう！

オレンジジュース・
ゆず果汁をよく混ぜよう！

ポカリの場合は何も
混ぜない。

- ③ 鍋に水（ポカリ味の場合はポカリ）を入れ、火にかけ沸騰させる。沸騰したら
中火にし、ダマができないよう少しずつ①を入れ、混ぜながら煮溶かす

ポイント

一気にアガーを入れないよう注意！

アガーはとてもダマができやすいので、必ず少しずつ〜つ
煮溶かしながら入れよう！ダマができてしまうと
口当たりのなめらかさが減っちゃうよ！



- ④ 鍋を火からおろし、②を入れ混ぜ合わせる

⑤ バットに④を流し込み、粗熱をとる

ポイント

- バットにゼリー液を流し入れる時、なるべく気泡ができないようにいれよう！もし気泡ができたらずまようじ等でつぶしてね
- 粗熱をとる時は、ゼリー液を入れたバットよりひとまわり大きいバットなどに氷水を入れて、バットごと冷やすと早く冷めるよ！
- アガーは常温で固まり始めるので、粗熱をとっている途中から固まり始めるよ！固まりかけの時に揺らしたりするとうまく固まらなくなってしまうので揺らさずそっとしておくこと！



⑥ 粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて冷やす

⑦ ゼリーをスプーンですくってカップに入れて、寒天飾りやみかんを盛り付けてできあがり☆

寒天飾りの作り方

- 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 固まったら好きな形の型で型抜きしてできあがり☆

ちょこっとアレンジ

★他にもいろいろなジュースを使って好みのゼリーをつくるのもいいかも(*´▽`*)

★フルーツを増やしてみたり、生クリームや白玉などいろいろなトッピングしたりするとパフェっぽさがぐ〜んとアップ☆

