

まるごとたんかんゼリー

材料 (約 60 cc×5 個分)

たんかん S～M サイズ 6～7 個
(果汁 260 cc)

ゼラチン 5g

水 大さじ 2

砂糖 大さじ 2



作り方

- ① 水にゼラチンを入れ、ふやかしておく。
- ② たんかんの上部を包丁で切る。
- ③ スプーンで果肉を取り出す。皮はカップになるので、穴が開かないように注意。
- ④ 果肉をザルでこし、果汁を絞る。
- ⑤ 果汁を 260 cc 計る。
- ⑥ 小鍋に砂糖と果汁の半分を入れて温め、砂糖がしっかり溶けたら火を止め、ゼラチンを入れる。
ゼラチンがしっかり溶けたら残りの果汁を加えて混ぜておく。
Point ! ゼラチンは沸騰させると固まりにくくなるので、混ぜる時は火を止めてから加える。
- ⑦ 鍋底を氷水にあて、混ぜながら冷やし、冷えたらたんかんのカップに注ぐ。
- ⑧ 冷蔵庫で 2～3 時間冷やしたら完成。

たんかんゼリー (アガー)

材料 (約 100 cc×5 個分)

たんかん 9～10 個 (果汁 520 cc)

アガー 20g

砂糖 大さじ 4 (36g)

水 大さじ 5

作り方

- ① 砂糖とアガーをよく混ぜる。
Point ! アガーはダマになりやすいため、砂糖と混ぜるのがおすすめ。
- ② たんかん果汁は人肌程度 (40℃) に温めておく。
- ③ 鍋に①と水(常温)を入れ溶かし、混ぜながら火にかけ沸いてきたら、火を弱めて 30 秒ほど煮る。
Point ! アガーは冷たい水やお湯だとダマになるため、常温の水で溶かす。
Point ! アガーは 90℃ 以上で溶かさないと固まらなくなるので注意。
- ④ 火をとめ、温めた たんかん果汁を入れる。
Point ! アガーは酸味の強い果汁と一緒に煮ると固まりにくくなるため、火をとめてから果汁を入れる。
- ⑤ カップに注ぎ冷蔵庫で冷やす。