

家庭科 Let's Try

お菓子作りの中でも、ゼリーも作り方が簡単なおやつです。好きなジュースがあったら作ってみてください。

【パッションジュースのゼリー】をつく

てみましょう。

パッションフルーツは八丈島の特産で、ジュースが有名です。都庁 1 階の観光情報センター内の売店で購入しました。八丈島にはほかに「明日葉パウダー」もおいしい製菓材料になる品がありますが、なかったなので、ぜひ取扱いして〜とリクエストしてきました。竹芝栈橋ならあるかな〜



〈ポイント〉

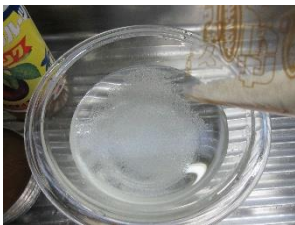





〈材料〉

- ジュース 600ml  
(水 450ml+濃縮ジュース 150ml)
- ゼラチンパウダー 10g  
または 粉寒天 5g



ゼリーは、ゼラチンか寒天かで、食感が全く異なります。ゼラチンは豚の骨・皮などのコラーゲンからできています。寒天は天草(てんぐさ)という海藻からできていて食物繊維が豊富です。「ところてん」が有名ですね。

〈作り方〉

<p>① ゼラチンまたは粉寒天を水に振り入れる。</p> 	<p>② 水にふやかして、ゼラチンは電子レンジで 30 秒×2 回でよく溶かす。(*)</p> 	<p>③ 粉寒天の場合は、火にかけて沸騰 2 分でよく煮溶かす。</p> 
<p>④ コップに注ぎ入れて、冷蔵庫でよく冷やす。ゼラチンの方が、固まるまで時間がかかる。</p> 	<p>〈応用 1〉 濃縮ジュースの場合は、ヨーグルトにかけてもバニラアイスクリームにかけてもおいしい!!</p> 	<p>〈応用 2〉 左はゼラチンゼリーを少し凍らせてクラッシュしたもの。食感がさらにソフト。</p> 

(\*)ゼラチンは、80℃ぐらいで溶かすとよい。13~15℃で固まる。冷蔵庫で冷やす必要あり。粉寒天は、沸騰させた温度で煮溶かし、28~35℃で固まる。