

あじさいゼリー

色鮮やかなゼリーをあじさいにみ
たてた清涼感あふれるゼリーです!



材料(6人分)	分量
りんごジュース	1カップ(200cc)
アガー	6g
アセロラジュース	1カップ(200cc)
アガー	10g
ぶどうジュース	1カップ(200cc)
アガー	8g

【作り方】

1



りんごジュース、ぶどうジュース、アセロラジュースそれぞれに分量のアガーを少しずつ振り入れ、よく混ぜる。

2



それぞれのジュースをなべに入れて加熱する。
(1分程度沸騰させる。)

3



型に流し入れ、そのまましばらくおく。
(アガーは、冷蔵庫に入れなくても固まる。)

4



固まったら、それぞれ型から取り出し、1cm角のさいの目切りにする。

5



ボールに3種類のゼリーを入れて、くずれないようにさっくりと混ぜて、器に盛りつける。

ゼラチン・寒天・アガーについて

ゼリー等を固める材料としてゼラチン・寒天・アガー等があります。
それぞれ、特徴がありますので、上手に使い分けましょう。

《ゼラチン》

原料は牛や豚の骨や皮に含まれるコラーゲン(たんぱく質)
50~60℃で溶け、20℃以下で固まる(沸騰させると固まりづらくなる。)
口どけがよく滑らかな舌ざわり

《寒天》

原料は海藻
高温で溶けて、常温でも固まる。(沸騰させても固まる。)
海藻なので、食物繊維が多く低カロリー食品

《アガー》

原料は海藻やマメ科の種子から抽出されたもの
80℃以上で溶けて、常温で固まる。
ゼラチンより弾力があり、寒天より柔らかく、透明感がある。