

menu ✨ キラキラ・グラススイーツ

🍴 冷やして固めるカンタンスイーツ 🍰



Recipe 🍴 赤い実のヴェリーヌ 🍰

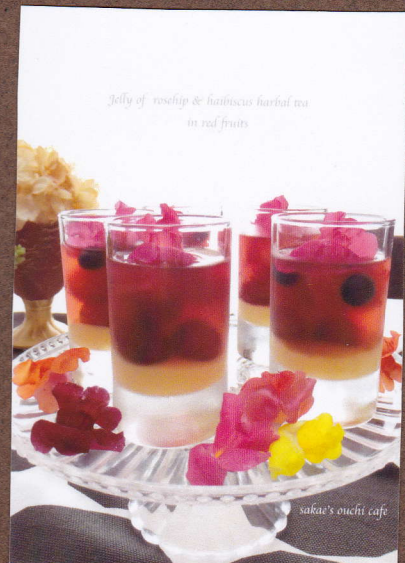
🌸 作り方 🌸

(底のアングレーズソース) ✨ 米粉ゼラチンは水で30分ほどおく

- ① ボールに卵黄ヒゲラニュー糖を入れ
卵黄が白っぽくなりグラニュー糖がある程度
溶けるまでよく混ぜる
- ② 小鍋に牛乳、ゼラチンを入れ中火で
温め沸騰する前に火をとめてバニラビーンズ
(バニラエッセンス)を入れよく混ぜる
- ③ ②に①を1ずくい入れ全体までため
再度別の鍋にもおしよく混ぜ弱火にかか
金網をさすように混ぜトロしたら
火から下ろし、濾してボウルへ
- ④ ボウルの底に氷を敷いて冷やして口みが出たら
グラスの底に入れて、たたく

(ゼリー)

- ⑤ 湯をわかしハーブティを抽出しておく
- ⑥ ①にグラニュー糖、米粉ゼラチン(水でかきおこ)を
加え混ぜ、ボウルにうつし氷水で冷やす
- ⑦ ④に赤い実を入れ⑥のゼリー液を加え
冷蔵庫で冷やして完成



材料 (100ccグラス 61個分)

(底のアングレーズソース)

- ・卵黄 ... 3個分
- ・グラニュー糖 ... 80g
- ・牛乳 ... 160g
- ・バニラビーンズ ... 少々
(バニラエッセンスもOK)
- ・ゼラチン ... 2g

赤い実はお好みでよ

- ・スイカ
- ・ぶどう
- ・ブルーベリー
- ・さくらんぼ



(ゼリー)

- ・ローズヒップ、ハイビスカスなどの (茶葉なら)
ティーパックのハーブティ ... 1パック (スサイズ)
- ・水 ... 300g
- ・米粉ゼラチン ... 5g
- ・グラニュー糖 ... 50g