



Recipe

いちごのゼリー&ムース



材料 (100mlのグラス×5台分)

- ・粉ゼラチン ... 3g } ① 水で溶かしておく
  - ・水 ... 大さじ1
  - ・グラニュー糖 ... 50g
  - ・水 ... 200g
  - ・レモン汁 ... 大さじ1
  - ・ベリーズ系ジュース ... 大さじ1
  - ・いちご ... 2個 (小さくカットしておく)
- ②
- ・いちご ... 100g (5~6粒)
  - ・グラニュー糖 ... 70g
  - ・ゼラチン ... 3g
  - ・水 ... 大さじ1
  - ・生クリーム ... 100g
- ③

((作り方) \*ゼリー作り



① ゼラチンに水E加え  
溶かしたら、  
レンジ(500Wで80秒)  
にかけておいておく



② 小鍋に①を入れ  
中火にかき混ぜながら  
沸騰直前で火を止し②E入れ  
混ぜたらいったん  
こす。グラスに均等に  
入れ、カットしたイチゴを  
かえ荒熱がとれたら  
冷蔵庫で冷やす。



③ 完全に冷えたら  
ムースを入れていく



\*ムース作り  
④ ③を合わせ  
ブレンダーでゼリー状に  
する。



⑤ ④を人肌にあてため  
ほやかしたゼラチンE  
①と同様にし加え  
全体を混ぜ合わせる



⑥ ⑤をこしておく



⑦ 別のボウルに  
生クリームE溶かして  
7分位に⑥Eに  
ひとすくい加え混ぜ  
⑥E⑦Eに一気に入れ  
全体を混ぜ合わせる。



⑧ ③の上にもムースE  
盛ったら冷蔵庫で  
30分以上冷やし固める  
トッピングにいちごや  
ミントをのせて完成