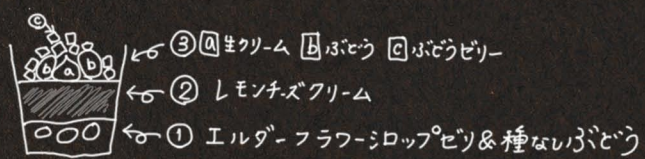




sakae's ouchi gohan

材料 (150mlとカップ×61個分)

作り方 ① 下層ゼリー



① 水分ゼラチンを水でふやかしておく
② 小の金鍋にグラニュー糖、水、エルダーフラワーシロップを加え中火で沸騰直前まであいたためたら①を加える。弱火にし、木べらでよく混ぜ合わせる
③ グラスに2色のばばとうを各21個づつ入れる。②を30mlづつ入れ、冷蔵庫に入れ冷やす(固まったらレモンチズクリーム作りはじめる)

① 下層のゼリー
・水... 140g
・グラニュー糖... 30g
・エルダーフラワーシロップ... 30g
・水分ゼラチン... 3g (10mlの水でふやかす)
・種なしばばとう(黄緑・紫)... 1カップに各2個づつ 各12粒

② レモンチズクリーム
・クリームチーズ... 150g
・レモン汁... 1/2個分 (40g)
・グラニュー糖... 60g
・水分ゼラチン... 3g (20mlの水で加える)
・生クリーム... 150g
・グラニュー糖... 15g

レンジで加熱するのでガラスボウルがオススメです

② レモンチズクリーム



① 常温にもどしたクリームチーズをボウルに入れ木べらでクリーム状にしていく。レモン汁、グラニュー糖を加えてホイッパーですらによく混ぜる
② 水を加えふやかしたゼラチンを500W・20秒レンジで加熱する。①も同様に1分加熱する。その後、ゼラチン加え全体をよく混ぜ合わせる
③ 別のボウルで生クリームとグラニュー糖入れ6分立てにし、ゴム棒で泡をつぶさないよう、すくってゆるいように混ぜたらグラスに70gづつ入れ冷蔵庫で冷やし固める

③ トッピング
A 生クリーム
・生クリーム... 50g
・グラニュー糖... 5g } つのが立つ立し立てる
B 種なしばばとう
・黄緑・紫... 各1粒×6

③ トッピング



① あじさいゼリー作り。紫・透明ゼリー各々の材料をすべて合わせる。金鍋で加熱するか、耐熱容器に入れ電子レンジ500W1分加熱し、バットに流し入れ冷やす
② ①のゼリーに型で切り目を入れサイコロ状の形にしておく
③ グラスの盛り付けをする。レモンチズクリームが固まったらトッピングしていく
① 生クリームを置く
② ばばとうを並べる
③ あじさいゼリーをのせて完成

