



美しい水の風景を
イメージして作りました

水の都大垣のぷるるんはちみつレモンゼリー

by 大垣桜高校食物科

～材料～ (4個分)

<ゼリー>

水 350g
はちみつ 40g
砂糖 25g
レモン果汁 10.5g
アガー 9g
好みの果物

<寒天>

水 50g
マンゴジュース 80g
砂糖 15g
寒天 2g

～作り方～

○寒天の葉っぱをつくる

- 1 鍋に水・砂糖・寒天を加え、混ぜながら中火で煮溶かす
- 2 沸騰したら火を止め、ジュース（常温）を加える
- 3 寒天液が5mm～10mmぐらいになる容器に入れ、冷やし固める
- 4 固まったら、抜型で型を抜く

○ゼリー

- 1 水・はちみつを鍋に入れ、中火にかけて混ぜ溶かす
- 2 火を止めて、合わせた砂糖とアガーを1にかき混ぜながら少しずつ加える
（*分離するのを防ぐため、あらかじめ砂糖とアガーを混ぜ合わせておく）
- 3 中火にかけ、ポコポコと軽く沸騰したら火を止める（*沸騰させすぎると固まりが悪くなる）
- 4 レモン果汁を加え、混ぜる
- 5 粗熱を取り除き、カップの1/3の分量までゼリー液を流し込み冷やす
残りのゼリー液をボウルにいれ冷やし固める
- 6 カップのゼリー液がゆるく固まったら、型でくりぬいた寒天をいれる
- 7 ボウルの固まったゼリーをクラッシュし、カップに盛り付ける
- 8 お好みのカットフルーツなどを飾り、完成