

季節の巨峰を使っ
て、のどごしがよく
見た目も涼しげな夏
のデザートを作りま
しょう。混ぜて固め
るだけで、ちょっと

お菓子教室

オシャレなデザート
が手軽にできます。
夏のおもてなしや、
おやつにも喜ばれる
でしょう。



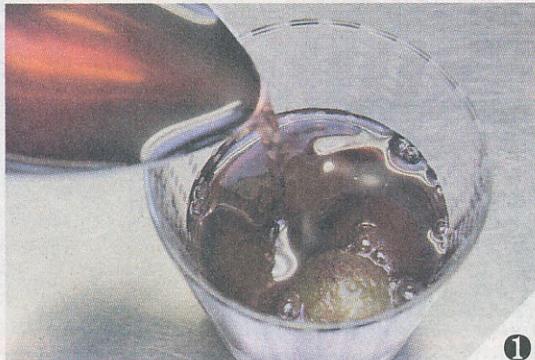
巨 峰 ゼ リ ー

材 料

- <170㍉の容器3個分>
(ブドウゼリー)
ブドウ果汁 (またはジュース) 200㍉
グラニュー糖 30㍉
オレンジリキュール 小さじ1
板ゼラチン 4㍉
巨峰 12粒
(クリスタルゼリー)
レモン果汁 20㍉
水 60㍉
グラニュー糖 20㍉
板ゼラチン 4㍉
(飾り)
巨峰 3粒
ミント 適宜
・ゼラチンはあらかじめ
たっぷりの氷水に入れ、
15分ほどふやかしてお
く。

作 り 方

- ①ブドウゼリーを作
る。常温に戻したブドウ
果汁、グラニュー糖、オ
レンジリキュールをボウ
ルに入れ、かき混ぜてグ
ラニュー糖を溶かす。
②ふやかしたゼラチン
の水気を切り、レンジに
20秒かけて溶かす。①と
混ぜ合わせる。
- ③グラスに皮をむいた
巨峰を入れ、②をグラス
に注ぐ。写真①。冷蔵
庫で冷やし固める。
- ④クリスタルゼリーを
作る。鍋に水、グラニュー
糖を入れ、沸騰寸前ま
で火にかける。水気を切
ったゼラチン、レモン果
汁を加えて混ぜる。粗熱
が取れたらボウルなどの
容器に入れ、冷蔵庫で冷
やし固める。
- ⑤クリスタルゼリーを
スプーンでラフに崩し
写真②。ブドウゼリー
の上に盛る。半分に切っ
た巨峰とミントを飾る。
調理時間15分(冷や
す時間除く)、1個14
2㍉、全体4㍉7㍉



柴川 日出子

(新潟調理師
専門学校講師)