



贅沢搾りジュースを使ったゼリーとシャーベット



材料

- A (ゼリー用)
- 贅沢搾りジュース (黒ぶどうブラッククイーンなど) …200cc
 - 砂糖…40g ● レモン汁…小さじ2
- B (● 水…800cc ● 砂糖…120g)
- レモン汁…大さじ2
 - レモンの表皮…10cm
- C (● ゼラチンパウダー…15g (5g入り×3袋))
- 水…100cc
- D (シャーベット用)
- 贅沢搾りジュース…320cc ● 砂糖…70g
 - レモン汁…大さじ1

※ゼリーを5等分した場合の栄養量です。

栄養量	エネルギー	167kcal	脂質	0.0g	食塩相当量	0.0g
	たんぱく質	2.7g	炭水化物	40.0g		

〈ゼリー〉
レモンゼリーを作って贅沢搾りジュースをかけて食べるクラッシュゼリーのデザートです。

①◎をボウルに入れ、ゼラチンをふやかします。

②◎を鍋で沸かし、火を消してからレモンの表皮、レモン汁、①(ふやかしたゼラチン)を加えよく混ぜてゼラチンを溶かし、ボウルに移して冷まします。粗熱がとれたら、ボウルを氷水に当ててしっかり冷まして固めます。(ゼラチンはしっかり冷めないと固まらないので、前日作って冷蔵庫に入れておくか、粗熱がとれたら小さい器に移して冷蔵庫に入れるとよいです。)

③④をよく混ぜて、ジュースのシロップを作ります。

④②のレモンゼリーを器に入れ、③のシロップをかけて出来上がりです。



〈シャーベット〉

◎をよく混ぜて砂糖を溶かし、シャーベット用の器又は製氷皿などに入れ、冷凍庫で凍らせてシャーベットにします。(シャーベットを作るにはけっこう甘めにしないと凍らせた時物足りない味になります。2回目からは好みの甘さ、酸味に調節してください。)



おすすめ食材

ツルヤプレミアム 贅沢搾りジュース

信州産の果実を使用し、果実の繊維質(果肉分)をたっぷり残すことで、より果実に近い「とろり」とした味わいに仕上げました。糖類、香料等を添加していないストレート果汁100%のジュースです。

