

～黒澤明のコーヒーゼリー～ より

コーヒーゼリー

原案 黒澤和子

レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光 先生



黒澤明監督が毎日飲んだという特製ブレンドコーヒーで作る、砂糖なし、香り、苦みをそのままいかしたコーヒーゼリーです。生クリームとシロップをたっぷりかけて食べるのが黒澤監督流です。

材料 ~約300ml(2~3コ分)~

<コーヒーゼリー>

深煎りのコーヒー豆	30g	ペーパーフィルター用にひいた粉
粉ゼラチン	6g	4倍の分量の水でもどす

<シロップ>

水	100ml
砂糖	50g

<仕上げ>

生クリーム	約100g	脂肪分の高いもの
-------	-------	----------

作り方

PrePare
準備

■ゼラチンを水でもどしておく。

コーヒーセリ一

Step 1
ステップ.1

コーヒーをいれる。30gの深煎りのコーヒーの豆(ペーパーフィルター用にひいた粉)から300mlのコーヒーを抽出する。
【ペーパーフィルターでいれる場合は下記のレシピ参照】

【コーヒーのいれかた】～ペーパーフィルターでいれる場合～

(出来上がりのコーヒー 150ml / 1人分)

- 1 深煎りのコーヒー豆(ひいたもの、15グラム/1人分)をペーパーフィルターに入れる。



- 2 お湯は一度沸騰させ、85°Cになるように調整する。



- 3 粉の中心から「の」の字を描くように、お湯を全体に注ぐ。
※サーバーにコーヒーがほんの少し落ちる程度。



- 4 そのまま20~30秒蒸らす。



- 5 150mlになるまで、③の工程を繰り返す。
その場合、「蒸らし」は必要なし。
湯が落ち切る一歩手前につぎの注湯を行う。
※コーヒーの粉の縁の部分を残すように注ぐこと。



2/6

Step 2 ステップ.2

コーヒーを鍋にいれて温め火を止めてもどしておいたゼラチンを加える。



Step 3 ステップ.3

氷にあてて粗熱をとり静かに器に流して冷蔵庫で冷やし固める。

※2 時間以上。できれば半日。



シロップ

Step 1 ステップ.1

鍋に水、砂糖を入れて火にかける。砂糖が溶けて沸騰すれば出来上がり。



仕上げ

Step 1 ステップ.1

固まったコーヒーゼリーに生クリームとシロップを好みでかけて仕上げる。



3/6

食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して2～3日中にお召し上がりください。

～黒澤明のコーヒーゼリー～ より
カフェオレゼリー

レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光先生



材料 ~約300ml(2~3コ分)~

<カフェオレゼリー>

深煎りのコーヒー豆	15g	ペーパーフィルター用にひいた粉
牛乳	150ml	
粉ゼラチン	4.5g	4倍の分量の水でもどす

4/6

<エスプレッソシロップ>

エスプレッソ	100ml
砂糖	50g

作り方

PrePare 準備

■ゼラチンを水でもどしておく。

カフェオレゼリー

Step 1 ステップ1

コーヒーをいれる。
 水を沸騰させて 85 度に調温する。
 15g の深煎りのコーヒーの豆（ペーパーフィルター用に挽いた粉）から 150ml のコーヒーを抽出する。



Step 2 ステップ.2

コーヒーを鍋にいれて温め火を止めてもどしておいたゼラチンを加える。



Step 3 ステップ.3

牛乳を加えて混ぜ、氷にあてて粗熱をとり静かに器に流して冷蔵庫で冷やし固める。
※2時間以上。できれば半日。



エスプレッソシロップ

Step 1 ステップ.1

エスプレッソに砂糖を加え溶かす。



仕上げ

Step 1 ステップ.1

固まったカフェオレゼリーにエスプレッソシロップを好みでかけて仕上げる。



5/6

食べごとと保存方法

冷蔵庫で保存して2～3日中にお召し上がりください。

～黒澤明のコーヒーゼリー～ より <参考レシピ> エスプレッソ風シロップ。

※エスプレッソマシンがない場合、深煎りのコーヒーで代用してください。

材料

<エスプレッソ風シロップ>

深煎りのコーヒー豆	10g	ペーパーフィルター用にひいた粉 ※カフェオレゼリーを作る際に残った豆を使用
水	100ml	
砂糖	液体の半分	

作り方

Step 1 ステップ 1

鍋に水を入れて沸騰させ深煎りのコーヒーの豆（ペーパーフィルター用に挽いた粉）をいれ弱火で2～3分間煮る。

Step 2 ステップ 2

ステップ1をこして重さを量り、液体の重量の半分の砂糖を加える。