

舞妓はんのゼリー

レシピ監修・調理指導 エコール辻 東京 百野浩史 先生



京都・祇園の舞妓さん好みのゼリーをもとに、天然の果物の果汁を使った、しっかりした弾力が特徴の番組特製レシピです。

材料 ~ 150ml のゼリーカップ 4 個分 ~

<基本のゼリーベース>

水	375ml	
砂糖	100g	
粉ゼラチン	15g	
水	60ml	ゼラチンを戻す水
レモン(国産)の表皮	1/4 個分	黄色い部分

1/3

<イチゴのシロップ>

イチゴ	150g	
砂糖	30g	
水	30ml	

<イチゴのゼリー>

基本のゼリーベース	200g	
イチゴのシロップ	60ml	
レモン果汁	20ml	生の果実を搾る

<オレンジのゼリー>

基本のゼリーベース	200g	
オレンジ果汁	30ml	生の果実を搾る
レモン果汁	30ml	生の果実を搾る

<その他の材料>

イチゴ	8 粒	小さめのもの
オレンジ	8 切れ	房状に切ったもの
ブルーベリー	8 粒	

作り方

Prepare 準備

- 粉ゼラチン 15g と水 60ml をあわせて 15 分以上おく。
- イチゴを冷凍庫に一晩入れて凍らせる。
- オレンジの果肉を房状に 8 切れ切り取り、残りは搾って果汁を取る。
- レモンを 2 個用意し、皮の黄色い部分を 1/4 個分ナイフでむく。残りは搾って果汁を取る。

基本のゼリーベースを作る

Step 1 ステップ 1

鍋に水 375ml、砂糖、レモンの皮を入れて火にかけて沸騰させる。



Step 2 ステップ 2

火を止めて、水でふやかしたゼラチンを加えて溶かし、漉して氷水にあてて冷ます。



イチゴのシロップを作る

Step 3 ステップ 3

冷凍したイチゴ、砂糖、水を電子レンジにかけて温める (500W 2 ~ 3 分)。



Step 4 ステップ 4

漉し器の上にペーパータオルなどをあてて漉し、液体だけを抽出する。



イチゴのゼリーベースを作る

Step 5 ステップ 5

ゼリーベース 200g にイチゴのシロップ 60ml、レモン果汁 20ml を加える。



Step 6 ステップ 6

ゼリーカップに大さじ 2 杯くらい流し入れ、冷蔵庫に入れるか、氷水などでカップを冷やす。



作り方

Step 7 ステップ 7

流したゼリー液が固まりかけば、イチゴとブルーベリーを飾り、イチゴがかくれるくらいまでイチゴのゼリー液を流し、**ステップ 6**と同じように冷やす。
固まりかけば容器の半分程度になるまでイチゴのゼリー液を流し、冷蔵庫で冷やす。



オレンジのゼリー液を作る

Step 8 ステップ 8

基本のゼリー液 200g にオレンジ果汁 30ml、レモン果汁 30ml を加える。



Step 9 ステップ 9

ステップ 7 にオレンジのゼリー液を大さじ 2 杯くらい流して冷やし固める。

Step 10 ステップ 10

固まりかけば房状に切ったオレンジを並べ、オレンジがかくれるまでオレンジのゼリー液を流す。



Step 11 ステップ 11

固まりかけば、型の高さまでオレンジのゼリー液を流す。冷蔵庫で冷やし固めてでき上がり。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存してください。

3/3