

～トムとジェリーのゼリー～より

ゼリー

レシピ監修 エコール 辻東京 大熊 恵 先生



“仲良くケンカ”する『トムとジェリー』をイメージした遊び心いっぱいのゼリー。
シュワシュワの炭酸ゼリーにカラフルな型抜きゼリーをあしらった、
作って楽しい食べて楽しいゼリーです。

材料 ～ 直径15cmエンゼル型1台分 ～

<赤・黄・緑・オレンジのゼリー>

ジュース	150ml	赤：クランベリージュース
		黄：オレンジジュース
		緑：キウイジュース
		オレンジ：マンゴージュース
グラニュー糖	10g	
板ゼラチン	5g	

<炭酸ゼリー>

サイダー	360ml
グラニュー糖	24g
板ゼラチン	12g
かき氷シロップ（ブルー）	適量

<白のゼリー>

乳酸菌飲料（濃縮タイプ）	40ml
水	110ml
板ゼラチン	5g

作り方

Prepare
準備

■板ゼラチンは冷水に浸して水けを絞っておく

赤・黄・緑・オレンジのゼリーを作る

Step 1
ステップ 1

鍋にジュースの1/3を入れ、グラニュー糖を加え火にかける。



Step 2
ステップ 2

グラニュー糖が溶けて、沸騰してきたら火を止めて、板ゼラチンを加えて溶かす。



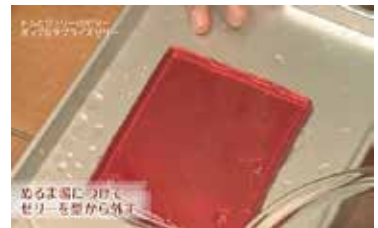
Step 3
ステップ 3

残りのジュース2/3を加えて混ぜる。
容器に流して冷やし固める。
※11×14cm 厚さ1cmくらい



Step 4
ステップ 4

ぬるま湯に容器の底を当てて、少しゼラチンを溶かしてから、ひっくり返しゼリーを取り出す。
※受け皿を水でぬらしておく、ゼリーがくっつかない。



Step 5
ステップ 5

好みの抜き型で抜く。



炭酸ゼリーを作る

Step 6
ステップ 6

ステップ1・2と手順は同じ。
※ジュースがサイダーにかわる。



Step 7
ステップ 7

残りのサイダー2/3をそっと加えて混ぜて、かき氷シロップを加えて色づける。
※泡が出るようなら少し待ち、消えない泡があればラップを表面に密着させ、それを剥がすと泡が消える。



Step 8
ステップ 8

氷水が入ったバットに型を入れ、半分の高さまでゼリー液を流す。



Step 9
ステップ 9

ゼリーが固まりかけてきたら、ステップ5で型抜きしたゼリーを入れる。



Step 10
ステップ 10

残りのゼリー液を少し冷まして(さわって熱がなく、ほんの少しだけ濃度がつくくらい)、ふちから1.5cmくらい下のところまで流し、冷蔵庫で冷やし固める。
※ゼリー液が残れば別の容器に入れて冷やし固め、デコレーションに使用する。



白のゼリーを作る

Step 11
ステップ 11

乳酸菌飲料(濃縮タイプ)と水を混ぜ、1/3を鍋に入れ沸騰させる。



Step 12
ステップ 12

板ゼラチンを入れて溶かし、残りの乳酸菌飲料2/3を加えて混ぜて、冷ます。
※さわって熱がなく、ほんの少しだけ濃度がつくくらい



Step 13
ステップ 13

ステップ10のゼリーの上に白のゼリーを流し、さらに冷やし固める。



Step 14
ステップ 14

型の底をぬるま湯につけてから、水でぬらしたお皿をかぶせてひっくり返し、型から外す。



仕上げる

Step15 型抜きしたゼリーと、クラッシュゼリーで、周りをデコレーションする。
ステップ15 ※クラッシュゼリーは型抜きして残ったゼリーをフォークで崩して作る。



食べごろと保存方法

作ったその日中にお食べください。シュワシュワの食感がなくならないうちにどうぞ！