

～“あしながおじさん”のレモンゼリー～より

レモンゼリー

レシピ監修 野口恵先生



初夏にぴったり、爽やかな色とつるんとした食感が魅力のレモンゼリー！
レモネード、つぶつぶゼリー、プルプルゼリー、レモンクリームのかんぱんぱん4種のハーモニーをお楽しみください！

材料 ～ 20.5×27cmガラス容器 (2.5L) 1個分 ～

<レモネード>

レモン汁	25g	生の果実を絞る
水	280g	
砂糖	40g	グラニュー糖

<こんにゃくゼリー>

レモン汁	50g	生の果実を絞る
水	100g	
こんにゃくパウダー	1g	
アガー	6g	
砂糖	30g	グラニュー糖

<レモンゼリー>

レモン汁	450g	
水	675g	
砂糖	250g	グラニュー糖
板ゼラチン	18g	
食用色素(黄色)	20滴	

<レモンクリーム>

全卵	1個	
砂糖	80g	グラニュー糖
レモン汁	50g	
レモンの表皮	1個分	表皮を削ったもの
バター	40g	
生クリーム	120g	乳脂肪分42%

作り方

Prepare 準備

- レモンを絞って茶こしでこしておく。(1個分は皮を削っておく)
- 板ゼラチンを冷水でもどしておく。

レモネードを作る

Step 1 ステップ1

レモン汁、水、砂糖を混ぜて容器に流してしっかりと冷やしておく。



こんにゃくゼリーを作る

Step 2 ステップ2

こんにゃくパウダー、アガー、砂糖を混ぜ合わせておく。



Step 3 ステップ3

水を鍋に入れて温め、**ステップ2**を加えてよく混ぜる。そのまま30分程度置いてこんにゃくパウダーをふやかす。



Step 4 ステップ4

ステップ3を火にかけて、混ぜながら軽く沸騰させる。



Step 5 ステップ5

火を止めてレモン汁を加えてよく混ぜる。



Step 6 ステップ6

ステップ1で冷やしておいたレモネードの中に、スプーンでたらして粒々を作る。冷凍庫で凍らせる。



レモンゼリーを作る

Step7 ステップ7

水の約1/3を鍋に入れ、沸騰直前まで温める。火を止めて食用色素と砂糖を加えて溶かす。ゼラチンを加えて混ぜる。



ふやかした板ゼラチンを加えて混ぜる

Step8 ステップ8

ステップ7をボウルに移し、残りの水とレモン汁を加えてよく混ぜる。



ボウルに移して残りの水とレモン汁を加える

Step9 ステップ9

凍ったステップ6の上からゆっくり注ぎ、冷蔵庫で冷やして固める。少量のゼリーを残しておき、仕上げに使う。



器に流して冷蔵庫で冷やす

レモンクリームを作る

Step10 ステップ10

鍋にレモン汁、レモンの表皮、バターを入れて温める。



鍋にレモン汁 レモンの皮 バターを入れて火にかける

Step11 ステップ11

ボールに卵を入れて泡立て器でほぐし、砂糖を加えてよく混ぜる。ステップ10の鍋に加え、全体を混ぜながら沸騰させる。



鍋に加えて沸騰するまで混ぜる

Step12 ステップ12

こしながら別の容器にうつし、ラップをして冷やす。



こしながら器に移し ラップをして冷やす

Step13 ステップ13

生クリームを泡立て、冷めたステップ12に加えて混ぜる。



固めに泡立てた生クリームと混ぜ合わせる

Step14

ステップ 14

絞り出し袋に詰めて、**ステップ9**のゼリーの中に絞る。
ステップ9で残しておいたゼリーを上から流して平らにして冷やし固める。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存。下のジュースが溶け、上のゼリーが固まったら食べごろです。