

～“エルマーのぼうけん”のぼうつきキャンデー～より

## 棒つきキャンデー

レシピ監修 エコール 辻 東京 秋元 慎治 先生



「エルマーのぼうけん」に登場する、ももいろの“ぼうつきキャンデー”。  
発想力あふれるエルマーのように、ワクワクするアイデアで文字やイチゴを閉じ込めました。

### 材料 ～ 直径5.5cm 厚さ1cmのもの5本分 ～

#### <薄いピンク色のあめ>

水	100ml
グラニュー糖	250g
水あめ	75g
ストロベリーシロップ	小さじ1杯

#### <文字用の濃いピンク色のあめ>

水	30ml
グラニュー糖	125g
水あめ	20g
ストロベリーシロップ	大さじ3杯

#### <乾燥イチゴ>

イチゴ	1粒
粉砂糖	適量
サラダ油	適量

### 作り方

Prepare  
準備

- 型に薄くサラダ油を塗っておく。
- 型に棒をセットしておく。

文字(アルファベット)キャンデーの作り方

Step 1  
ステップ1

濃いピンク色のあめ用の水、グラニュー糖、水あめ、ストロベリーシロップを155℃まで煮詰める。



Step 2  
ステップ2

煮詰まったら火を止めて水につけて熱を取る。



Step 3  
ステップ3

紙コップを使いアルファベット型に流し、常温で固める。



Step 4  
ステップ4

固まったら割れないように型から外す。



乾燥イチゴの作り方

Step 1  
ステップ1

イチゴを3mmの厚さにスライスし、バットに並べて粉砂糖をふる。裏面にも同じ様にふり、5分ほど置く。



Step 2  
ステップ2

ペーパータオルで水気をよく取り、オーブン用の紙の上に並べる。



Step 3  
ステップ3

60℃のオーブンで2時間30分乾燥焼きする。



## Step 4 ステップ4

乾いたら乾燥剤が入った密閉容器で保存する。



## 棒付きキャンデー (イチゴ&文字) の作り方

## Step 1 ステップ1

鍋に薄いピンク色のあめ用の水、グラニュー糖、水あめ、ストロベリーシロップを入れて火にかける。155℃まで煮詰める。



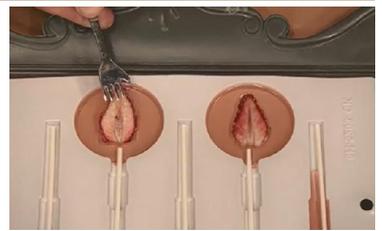
## Step 2 ステップ2

煮詰まったら火を止めて水につけて熱を取る。



## Step 3 ステップ3

<イチゴバージョン>  
あめを型の半分の高さまで流し、乾燥イチゴを置く。



## Step 4 ステップ4

<イチゴバージョン>  
1分ほど待つてから型の高さまで流す。  
(あめが固くなってきたら再加熱する。)



## Step 5 ステップ5

<文字バージョン>  
あめを型8分目まで流し、2分ほど待つてからアルファベットをのせる。  
(すぐにのせてしまうと輪郭が溶けてぼやけてしまう。)



## Step 6 ステップ6

固まったら型から外して、乾燥剤が入った密閉容器で保存する。



## 食べごろと保存方法

固まって冷めたらおいしく召し上がれます。

乾燥剤の入った密閉容器で保存すれば1か月おいしく召し上がれます。