

～“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。



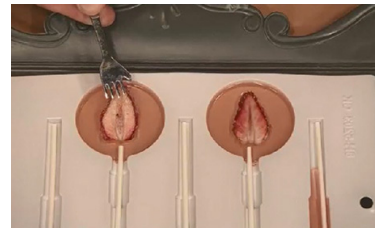
Step 2
ステップ2

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分ほど待っ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。)



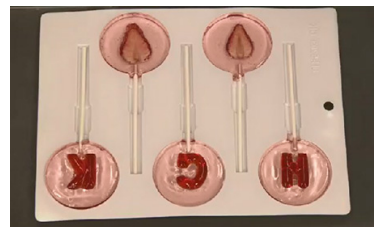
Step 5
ステップ5

<文字バージョン>
あめを型8分目まで流し、2分ほど待っ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。