

～花咲く!ゼリー～より

花咲くゼリー

レシピ監修 田邊 美佐紀 先生



透明なゼリーの中に花が咲く、華やかなスイーツです。
 慎重な作業が必要ですが、完成した時の達成感は最高!
 基本のヒマワリの作り方を紹介します。是非、挑戦してみてください!

材料 ～ 直径10cm (200ml) カップ3コ分 ～

<ベースゼリー>

アガー	42g	
水	600ml	
砂糖	145g	※グラニュー糖でも上白糖でもOK
レモン果汁	95g	

<カラーゼリー>

粉ゼラチン	18g	※ふやかさないタイプ
アガー	9g	
牛乳	600ml	
砂糖	150g	※グラニュー糖でも上白糖でもOK
食用色素(黄&茶)	適量	
バニラエッセンス	適量	

作り方

Prepare
準備

■直径3センチのクッキーなどの丸型、かに用スプーン、スポイト、
 注入器(先が金属針になっているもの)を準備する。100円ショップ等で入手可。

ベースゼリーを作る

Step 1
ステップ1

水にアガーをダマにならないよう茶こしで振り入れる。



Step 2
ステップ2

焦げないように混ぜながら煮溶かす。
※はじめは強火で、ふつふつしたら弱火にする
※沸騰すると焦げやすいので注意



Step 3
ステップ3

アガーが溶けたら火を止め、砂糖を一気に加え混ぜ合わせる。



Step 4
ステップ4

アガー、砂糖が完全に溶けたらレモン果汁を加える。
※レモン果汁を最初に入れるとアガーが固まらないので注意



Step 5
ステップ5

茶こしでこしながら容器に移し、冷蔵庫で冷やし固める。
花がきれいに見えるよう、底が平らな容器を使うこと。



カラーゼリーを作る

Step 6
ステップ6

牛乳にゼラチンを入れて混ぜる。



Step 7
ステップ7

茶こしを使ってアガーを振り入れ、へらで混ぜる。
塊がなくなるまで混ぜたら火にかける。



Step 8
ステップ8

ゼラチンとアガーが完全に溶けたら火を止め、砂糖を一気に入れて溶かし、バニラエッセンスを加える。



Step 9
ステップ9

花びら(黄色)用におたま1杯、花の中心部(茶色)用におたま半分程度とりわける。



Step 10
ステップ10

楊枝の先に食用色素を少量つけ、それぞれ黄色・茶色に着色する。
※着色しないゼリーは後で使用



フラワーゼリーを作る

Step 11
ステップ11

ステップ5のベースのゼリーの中心に、直径約3センチの丸型を深さ1ミリぐらいまで差し込み、印をつける。
※容器の下に目安となるような台紙を敷くとよい



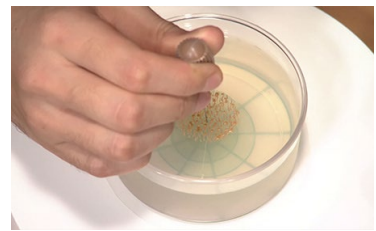
Step 12
ステップ12

花の中心部を作る。
印に沿って茶色のゼリーを入れたスポイトを垂直に深さ5ミリほど刺し、針を上下させながら注入する。



Step 13
ステップ13

円の内側も同様に注入する。



Step 14
ステップ14

茶色い円の外側から斜め下に向かって3.5センチほどカニ用スプーンを差し込み、切り込みを作る。
※容器の底から1センチぐらいの高さまで入れる



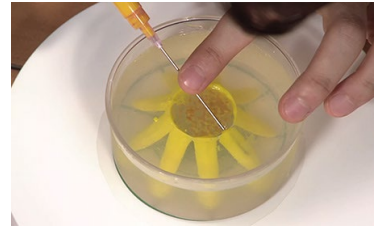
Step15 ステップ15

黄色のゼリーを注入する。
※針を切り込みの8割ぐらいまで入れ、左右に振りながら注入する
※事前に少しゼリーを押し出し針の空気を抜いておく
※ゼリーが押し出されてしまう場合は注入器を少し冷やすとよい



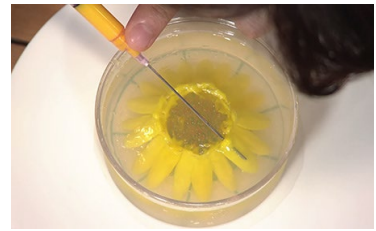
Step16 ステップ16

ステップ14～15を繰り返し、9枚の花びらで1周するようになる。



Step17 ステップ17

ステップ16でできた花びらと花びらの間に ステップ16の花びらより少し浅めに9枚の花びらを作る。
※1周目の1～2ミリ外側につくる



Step18 ステップ18

花びらができたら、茶色のゼリーを中心部分に蓋をするように流し込み、冷やし固める。



Step19 ステップ19

ステップ10で余った着色前のゼリーを、花を作ったベースゼリーの上に深さ1センチぐらい注いで表面をならし、冷蔵庫で固める。



Step20 ステップ20

しっかりと固まったら、容器の端に楊枝をさして空気を入れて取り出し、器に盛りつける。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存し3日以内に食べきってください。