～森茉莉のクリームソーダ～より

レモンクリームソーダ

レシピ監修　エコール 辻 東京　中濱 尚美 先生

作家、森茉莉が愛した父鴎外との思い出の味、レモンクリームソーダ。
口の中に広がるレモンの風味がとっても爽やか！カラフルなゼリーのクリームソーダも一緒に、ぜひお試しあれ！

材料 ～レモンクリームソーダ　4杯分
※ゼリー（炭酸、フルーツ、レモン）11×14㎝型　各1台分～

＜レモンシロップ＞

レモン（国産）	1個
グラニュー糖	130g
水	100ml

＜レモンソーダ＞

レモンシロップ	適量
炭酸水	適量
ロックアイス	適量

＜レモンミルクアイスクリーム＞

牛乳	200ml
レモンの表皮（国産）	1個分
生クリーム	100g
グラニュー糖	10g
はちみつ	20g

＜炭酸ゼリー＞

サイダー	300ml
グラニュー糖	20g
板ゼラチン	12g
食用色素（青）	適量

<フルーツゼリー>

フルーツジュース	300ml	番組では、アセロラ、りんご、ぶどう、オレンジを使用
グラニュー糖	20g	
板ゼラチン	12g	
食用色素（赤、緑）		お好みで使用してください

<レモンゼリー>

水	230ml	
グラニュー糖	70g	
レモン果汁	60ml	
レモンシロップ	50g	
板ゼラチン	12g	
食用色素（黄色）	適量	お好みで使用してください

ミント

作り方

Prepare 準備

■レモンをよく洗っておく

レモンシロップを作る

Step1 ステップ1

レモンを2～3㎜幅にスライスする。

Step2 ステップ2

鍋に水と60gのグラニュー糖、レモンの輪切りを入れ沸騰させる。
中火で1分煮たら、残りのグラニュー糖70gを加え、沸騰させる。

Step3 ステップ3

保存容器に入れ、一晩冷蔵庫に入れる。

レモンミルクアイスクリームを作る

Step 4 ステップ4

レモンの表皮をピーラーで薄くむく。
白い部分は、ペティナイフで取り除いておく。

Step 5 ステップ5

鍋に牛乳、レモンの表皮を入れ、沸騰させる。
沸騰したら、火からおろし冷ます。

Step 6 ステップ6

生クリーム、グラニュー糖、はちみつを混ぜ合わせる。

Step 7 ステップ7

ステップ5をこし、ステップ6と合わせる。

Step 8 ステップ8

アイスクリーマーにかける。

ゼリーを作る

Step 9 ステップ9

＜炭酸ゼリー、フルーツゼリー＞
2014年6月27日放送「トムとジェリーのゼリー」を参考にしてください。

Step 10 ステップ10

＜レモンゼリー＞
2017年8月7日放送「“ジュラシック・パーク”の緑色のゼリー」より、「ライムゼリーを作る」を参考にしてください。

組み上げ

Step11 ステップ11

<レモンソーダを作る>
ポットにロックアイス、レモンシロップを適量入れ、炭酸水を加え、マドラーでかき混ぜる。
※レモンシロップの量を加減し、好みの風味に調節する。

Step12 ステップ12

<①レモンクリームソーダ>
グラスの中間までロックアイスを入れ、シロップ漬けのスライスレモンを3枚いれる。

Step13 ステップ13

ロックアイスをグラスのふちまで入れる。

Step14 ステップ14

レモンソーダを注ぎ、レモンミルクアイスクリームをのせる。

Step15 ステップ15

<②ゼリー入り>
グラスにロックアイスとゼリーを交互に入れ、一番上にロックアイスをのせる。

Step16 ステップ16

レモンソーダを注ぎ、レモンミルクアイスクリームをのせ、ミントを飾る。

食べごろと保存方法

出来たてをお召し上がり下さい。