

フランボワーズ風味のマシュマロ  
レモン風味のマシュマロ

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



しっとり、なめらかな優しい風味の手作りマシュマロ。  
思い思いで、いろんな形をお楽しみください。

材料 ~ 長さ3cmのもの 30個分 ~

<共通の材料>

砂糖	100g	グラニュー糖を使用
転化糖①	40g	
ゼラチン	8g	粉ゼラチンを使用
水	40ml	ゼラチン用
転化糖②	50g	
レモン汁	小さじ1	
サラダ油	適量	
粉砂糖	50g	
コーンスターチ	50g	

※「転化糖」：ショ糖をブドウ糖と果糖に分解した製菓材料

<フランボワーズ風味を作る場合>

フランボワーズピューレ	50g	
-------------	-----	--

<レモン風味を作る場合>

水	50ml	
レモンの表皮	1個分	すりおろし

## 作り方

### Prepare 準備

- 分量の水にゼラチンを入れて水分を吸わせる。
- オーブン用の紙にサラダ油を薄くはけで塗る。
- 粉砂糖とコーンスターチは混ぜあわせておく。

### フランボワーズ風味を作る場合

#### Step 1 ステップ 1

鍋にフランボワーズピューレ、砂糖、転化糖①を入れて火にかけて 110 度まで煮詰める。



#### Step 2 ステップ 2

別のボウルに転化糖②を入れて泡立て器でよく混ぜる。



#### Step 3 ステップ 3

ステップ 2 にステップ 1 のシロップを少量ずつ注ぎ入れては混ぜる。



### レモン風味を作る場合

#### Step 1 ステップ 1

鍋に水、砂糖、転化糖①を入れて火にかけて 110 度まで煮詰める。



#### Step 2 ステップ 2

別のボウルに転化糖②、レモンの表皮のすりおろしを入れ、泡立て器でしっかりと混ぜ合わせる



#### Step 3 ステップ 3

ステップ 2 にステップ 1 のシロップを少量ずつ注ぎ入れては混ぜる。



## マシュマロの生地 (フランボワーズ風味・レモン風味共通)

### Step 4 ステップ 4

電子レンジ (又は湯煎) で溶かしたゼラチンを**ステップ 3**に注ぎ入れ、レモン汁も加えて泡立て器で混ぜる。



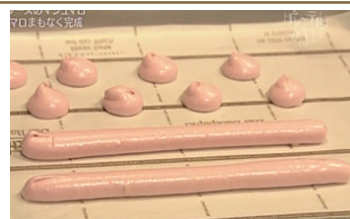
### Step 5 ステップ 5

ハンドミキサーを使用し、高速で**ステップ 4**を攪拌 (かくはん) し、十分に空気を含ませる。ハンドミキサーの泡立て器に絡みつくまで泡立てる。



### Step 6 ステップ 6

丸口金 (直径 13mm) をつけた絞り出し袋に**ステップ 5**を入れ、薄くサラダ油を塗ったオーブン用の紙の上に、棒状 (又は丸く) に絞り出し、固まるまで室温で放置する。(一晩)



### Step 7 ステップ 7

固まれば、表面に粉砂糖とコーンスターチを混ぜ合わせたものを茶こしを使用してふりかけ、その後に全体にまぶす。



### Step 8 ステップ 8

棒状に絞った場合は、はさみを使って長さ 3cm 程度に切り分ける。余分な粉砂糖とコーンスターチを取り除く。



## 食べごろと保存方法

涼しいところで保管してください。(冷蔵庫は避けてください)