

フォトグラファー石川直樹のゼリーより
ブドウの山ガールゼリー&ごほうびジュレ風ゼリー

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



ブドウ色が鮮やかな、山で手軽に食べられる山ガールゼリーと、
がんばった後にほっと一息、フルフルのジュレ風ゼリーをご紹介します。

材料

<ブドウのコンポート> ※ () は今回の場合

ブドウ	2房 (1房約 350g)	今回は「種なし巨峰」を使用
水	適量 (1200ml)	
砂糖	適量 (300g)	グラニュー糖を使用

<カラギーナンを使ったゼリー> 5袋分

コンポートの煮汁	300ml	
レモン果汁	大さじ1	
カラギーナン	10g	※注1
砂糖	16g	グラニュー糖を使用
ブドウのコンポート	15粒程度	

※注1「カラギーナン」とは、海藻より抽出される凝固(ゲル化)剤で、常温で固まり、形が崩れないのが特徴。製菓材料店で販売されている。

<ゼラチンを使ったゼリー> カップ(容量150ml) 4個分

コンポートの煮汁	300ml	
粉ゼラチン	4g	
水	24ml	ゼラチン用
レモン果汁	大さじ1	
ブドウのコンポート	20粒程度	

作り方

Prepare 準備

- ブドウはよく洗っておく。
- 粉ゼラチンは分量の水でふやかしておく。
- カラギーナンは分量の砂糖と混ぜあわせておく。

ブドウのコンポートを作る

Step 1 ステップ 1

ブドウの皮をむき、種をとる。
(実はボウルに入れる。皮は別のボウルにとっておく。)



Step 2 ステップ 2

皮の重さを計り (120gの場合)、その 10 倍の水 (1200ml) と一緒に鍋に入れて火にかける。沸騰する手前で火を止め、皮をザルで漉す。漉した液体の重さを計り、液体の 25% (300g) の重量の砂糖と一緒に鍋に入れ、沸騰直前まで温める。



Step 3 ステップ 3

実の上から**ステップ 2**の熱いシロップを注ぎ入れ、ラップをして粗熱が取れたら出来上がり。



カラギーナンを使ったブドウのゼリーを作る

Step 4 ステップ 4

コンポートの煮汁とレモン果汁を鍋に入れ、沸騰直前まで温める。



Step 5 ステップ 5

カラギーナンと少量のグラニュー糖を混ぜあわせたものを**ステップ 4**に加え、混ぜながら沸騰させ、別のボウルに漉す。



Step 6 ステップ 6

用意した袋に**ステップ 5**を高さ6cm程度になるように流し、コンポートを3粒入れる。
※温かい状態で流し入れる。



Step 7 ステップ 7

粗熱が取ればワイヤーなどで注ぎ口を結び、冷蔵庫で冷やし固める。



ゼラチンを使ったブドウのゼリーを作る

Step 8 ステップ 8

コンポートの煮汁を鍋に入れ、湯気が出る程度に温める。



Step 9 ステップ 9

火を止めて水でふやかした粉ゼラチンを加えて溶かし、レモン果汁も加え、別のボウルに漉して氷水の入ったボウルを底にあてて粗熱をとり、少し濃度が出てくるまで冷やす。



Step 10 ステップ 10

濃度がついてきたら、すぐにカップの 1/3 量の高さまでゼリー液を流し、冷蔵庫で 10 分程度冷やす。ゼリー液がある程度固まったらブドウのコンポートを 4 粒程度盛り付け、さらにブドウのコンポートが半分程度かくれるまでゼリー液を流し、冷蔵庫で 15 分程度冷やす。

※もし、ゼリー液が固まりだしたら電子レンジか湯煎にかけて熱を加えてやわらかくする。



Step 11 ステップ 11

さらに、器の 8 分目程度まで、ゼリー液を流し、冷蔵庫で約 1 時間、冷やし固める。



食べごろと保存方法

作った日のうちにお召し上がりください。
ブドウのコンポートは、コーヒーカップなどに煮汁ごと盛り付けて、そのままでもおいしく召し上がっていただけます。