

～夏休みスイーツ特集!～ より

羽海野チカのラムネ

原案 羽海野チカ

レシピ監修・調理指導 金澤 賢吾 先生 (辻製菓専門学校)



漫画家・羽海野チカさんの「3月のライオン」に登場するブドウ糖の手作りラムネを参考に、今回は、食べやすく作りやすい!番組特製のラムネのレシピをご紹介します。

材料

< ラムネ (約 25 個分) >

粉ゼラチン	1g	
水	12g	
食用色素	適量	お好みの色素で
上白糖	25g	
香料	1g	お好みの香料で
コーンスターチ	50g	
粉砂糖	100g	
クエン酸	2g	

< 参考レシピ「3月のライオン」のラムネ(約60個分) >

ブドウ糖 (固形)	30g
片栗粉	2g
クエン酸	少量
水	7g

※分量の誤差を少なくするためにグラム表示にしています。

※ブドウ糖 (固形)、クエン酸は薬店、製菓材料店などで販売されています。

作り方

ラムネを作る

Step 1 ステップ 1

粉ゼラチンに分量の水を加えて吸水させ、ゼリー状になるまでしばらくおく。



Step 2 ステップ 2

湯せんにかけて、粒がなくなるまで溶かす。



Step 3 ステップ 3

ステップ 2 に食用色素を加え、出来上がりのイメージより濃いめの色に染める。



Step 4 ステップ 4

ボウルに上白糖を入れ、ステップ 3 を加えて混ぜ合わせ、香料を加えて混ぜる。



Step 5 ステップ 5

コーンスターチ、粉砂糖、クエン酸を混ぜ合わせたものをステップ 4 のボウルに加え、全体に染まるまで、手で混ぜる。



Step 6 ステップ 6

手と手ですり合わせるようにして、ダマがなくなるまで、すり合わせる。
※ダマがないことを確認する。ダマが残っていると、でんぷんの匂いが残ったり、舌触りが悪くなったりする。



Step 7 ステップ 7

ステップ 6 を粉ふるいでこす。



チョコレート型や製氷皿を使ってキュートな形のラムネに挑戦してみてください！
※形くずれしないようしっかり隅々まで生地をつめて下さい。



食べごろと保存方法

一日、乾燥させたら密閉容器に入れて保存します。
お好みの香料、様々な型を使って試してみてください。
湿度の高いところでの保存や、長期の保存は風味が悪くなります。
さあ、召し上がれ！

作り方

参考レシピ 「3月のライオン」のラムネを作る

Step 1 ステップ 1

ブドウ糖（固形）を、すり鉢で細かく砕く。
※紙を敷いた上にブドウ糖をおき、麺棒で押しつぶしてもよい。



Step 2 ステップ 2

ステップ 1 を粉ふるいで漉し、粉末状にする。



Step 3 ステップ 3

ブドウ糖に、片栗粉、クエン酸、分量の水を加え、一塊になるまでこねる。
※握りつぶすような感じでこねる。



Step 4 ステップ 4

ステップ 3 を約半量に分け、それぞれ平らな台の上で約 15cm の棒状にする。



Step 5 ステップ 5

約 1 時間おいて半乾きの状態にし、刃の薄いナイフで、約 5mm の厚さに切り分ける。
※ナイフは消毒済みのカッターナイフでもよい。切り口を美しくするために、常にナイフをふきんで拭く。



Step 6 ステップ 6

ステップ 5 を白紙に 1 個ずつ広げておき、5～6 時間乾燥させてできあがり。

