

やさしい甘み 2色のりんごムースゼリー

Oisix
www.oisix.com



なぜ2層のゼリーができるの？

2層になる秘密

生クリームとジュースの比重の違いを利用して自然に分離し、2つのきれいな層をつくり出しています。牛乳や生クリームを固めるには様々な方法があります。今回のゼリーのように寒天によって固める方法の他、ジュースなどに含まれる酸によって、生クリームや牛乳のたんぱく質がぎゅっと固まる性質を利用する方法もあります。



混ぜ終わってまだ分離していない状態



分離し終わって2層になった状態

酸によって固まる性質を使ってチーズ作りにチャレンジ！



材料(2-3人分)

- ・牛乳…100cc
- ・生クリーム…30cc
- ・レモン汁…小さじ1
- ・塩…少々

用意する調理器具

- ・片手鍋
- ・厚手のクッキングペーパー
- ・ザル

1 鍋に材料を全て入れ、中火にかける。鍋の周りがふつつつとしてきたら、弱めの中火にして1~2分煮る。



2 牛乳がふわっと固まってきたら火からおろす。(牛乳が固まって、液体部分が半透明になるのが目安！)



3 厚手のクッキングペーパーを敷いたザルに2をすくい入れ、30~60分置く。丁度良い固さになったら器に盛って出来上がり！



ECO friendly

2020年4月より、Kit Oisixのパッケージを植物由来プラスチック(バイオマスフィルム)を使用したパッケージに順次切り替えています。

やさしい甘み 2色のりんごジュースゼリー

クリームを入れ混ぜたら、固まる前に素早く型に流し入れましょう。お好みのフルーツを小さくカットして加えても。

下準備

なし

お届けする食材

国産ふじりんごジュース	2本
国産寒天で作る	1袋
手作りするスイーツの素	
タカナシ 特選北海道	1パック
純生クリーム35	

ご用意いただく食材

なし

調理器具

→ボウル、片手鍋、電子レンジ、泡立て器

お届けする食材



1 ジュースを加熱する

片手鍋にりんごジュースを入れて中火にかけ、ひと煮立ちさせる。お好みの型の内側を水で濡らす。(タッパーでもOK)



ジュースを温めることで、寒天が固まるのを防ぎます。

2 寒天をレンジ加熱する

耐熱ボウルに寒天を入れ、ラップはせずに電子レンジ500Wで2分40秒加熱する。生クリームを100ml計量する。



残った生クリームはホイップ作りで使います。

3 寒天とジュースを混ぜ合わせる

2のボウルに1のジュースを加えて軽く混ぜる。



4 クリームを加え、型に流し入れる

3に2で軽量した生クリームを加え、2-3回大きく混ぜて、素早く1の型に流し入れる。



冷えると固まってくるので、クリームを入れて混ぜたらすぐに型に入れるのがコツ。

5 冷やし固める

常温のまま粗熱をとり、冷蔵庫で約1-2時間冷やし固める。食べる直前に、レシピカード下面を参考にホイップを作ってのせたら完成。カップから外す場合は、常温に戻してから揺らすときれいに取れますよ。



ゆるやかに冷やすことで、2層の食感を作り出します。

生クリームでホイップ作り!

下準備

・大きめのボウルに氷水を用意する

材料

- ・生クリーム…100ml
- ・砂糖…10g
- ・氷水…適量

※注意 生クリームが入ったボウルに水や油が入ってしまうと泡立たない可能性があるため、しっかりふき取ってから調理してください。

1 生クリーム、砂糖をボウルに入れる。氷水が入ったボウルに当てて泡立てる。



2 しっかりと角がたったら完成!



3 スプーンですくってゼリーの上ののせたり、保存袋の中に入れ、角を切って絞り出しても!



パンケーキやフレンチトーストにのせて



余ったホイップはこんな使い方も



コーヒーなどにトッピングしても

