



高村光太郎がフランス留学中に会ったレモンコーヒー。レモンたっぷりのジャムで酸味と甘さをプラス！

材料

レモンコーヒー

- ・ コーヒー豆: 18g
- ・ 水: 500ml
- ・ レモンジャム: 適量

レモンジャム

- ・ レモン(国産): ____200g
- ・ 水: 150ml
- ・ レモン汁: ____50ml (レモン大1個分)
- ・ グラニュー糖: 100g

作り方

レモンコーヒーの準備

1. お湯を沸かしておく。
2. コーヒー豆をひいておく。

レモンジャムの準備

1. レモンをしっかりと洗い、果汁を搾っておく。

レモンジャムをつくる

1. レモンを皮ごとザク切りにして種をとり鍋に入れ、水とレモン汁を加え、やわらかくなるまで煮る。
2. 氷水で粗熱を取り、ブレンダーにかける。
3. 鍋に戻し、グラニュー糖を加えて沸騰させ、1分程度煮る。
4. 氷水で粗熱を取る。

レモンコーヒーをつくる

1. コーヒー豆に82～83℃に調温したお湯を加え、ドリップする。※抽出は300ml
2. 熱いうちにレモンジャムを入れ、軽く混ぜる。
3. お好みでレモンのスライスを浮かべる。※レモンスライスは分量外

食べごろと保存方法

1. ジャムは冷蔵保存で、一週間を目安にできるだけ早くお召し上がりください。レモンコーヒーは淹いれたての熱いうちにお召し上がりください。

監修

- ・ 小島 悦子(辻調理師専門学校)