



子どもの頃からゼリーが大好きだったという阿佐ヶ谷姉妹。ゼリーの透明感とぶるぶるに魅せられたふたりが考案した「究極のゼリー」にヘンゼルが挑戦。ふたりの好きが詰まった夢のようなゼリーを、ぶるぶるさせながら楽しんで！

材料

【ゼリー(大)】

- サイダー: 900ml
- 粉ゼラチン(水でふやかすタイプ): 23g
- 水: 110ml
- グラニュー糖: 160g

【ゼリー(小)6種】

- 番組では、シリコンのカヌレ型を使用(φ35×35mm)

いちごシロップ

- 冷凍いちご(ホール): 150g
- グラニュー糖: 50ml
- 水: 30ml

いちごゼリー

- 10～12個(作りやすい分量・以下同様)
- いちごシロップ A: 100ml
- 水 B: 40ml
- グラニュー糖: 5g
- 粉寒天: 1.2g

オレンジゼリー

- オレンジ果汁 A: 100ml
- オレンジ果汁 B: 65ml
- グラニュー糖: 8g
- 粉寒天: 1g

レモンゼリー

- サイダー A: 100ml
- レモン果汁 A: 25ml
- 水 B: 50ml
- グラニュー糖: 25g
- 粉寒天: 1.2g
- 食用色素(黄色): 適量

ピーチゼリー

- ネクター A: 100ml
- ネクター B: 65ml
- グラニュー糖: 10g
- 粉寒天: 1g
- 食用色素(赤色): 適量

メロンゼリー

- メロンシロップ: 80g
- サイダー: 120ml
- 粉寒天: 1.2g

ブルーハワイゼリー

- ブルーハワイシロップ: 80ml
- サイダー: 120ml
- 粉寒天: 1.2g

作り方

仕上がり分量

- φ14.5×h9cm(950ml) 1台分

いちごシロップの準備

- 耐熱ボウルに、いちご、グラニュー糖、水を入れ、ラップをして500Wの電子レンジで5分温める。
- 1をこし、液体だけを抽出しておく。

小ゼリー(いちご、レモン、ピーチ)を作る

- 鍋に液体Aを入れ、80℃くらいに温める。
- 別の鍋に、残りの材料(液体B、グラニュー糖、粉寒天)を入れて火にかけ、沸騰したら泡だて器で1分混ぜる。
- 1を2に加えてこす。レモンとピーチは、ここで食用色素を加える。
- 3を型の6割ほどまで流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間以上冷やしかためる。
- 型から抜き、冷蔵庫で保存しておく。

小ゼリー(メロン、ブルーハワイ)を作る

- 鍋にシロップを入れて、80℃くらいに温める。
- 別の鍋にサイダー、粉寒天を入れて火にかけ、沸騰したら泡だて器で1分混ぜる。
- 1を2に加えてこす。
- 3を型の6割ほどまで流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間以上冷やしかためる。
- 型から抜き、冷蔵庫で保存しておく。

大ゼリーの準備

- 粉ゼラチンに分量の水をいれてふやかしておく。

大ゼリーをつくる

- 鍋にサイダー300ml、グラニュー糖を入れ、70℃まで温める。
- 別の鍋に、残りのサイダーを入れ、50℃くらいまで温めておく。※泡だて器で混ぜると炭酸が抜けやすく、炭酸が抜けると透明感が増す。
- 1にゼラチンを加え混ぜ合わせる。
- 2に3を合わせて混ぜ、こす。
- 氷水にあてて、18℃まで冷やす。
- 氷水に入れた型に、9分目まで流し入れる。残ったゼリーはバットに流しておく。
- 6色の寒天ゼリーを入れる。※最初は浮いてくるので、沈めて押さえる。
- 冷蔵庫で半日以上冷やしかためる。

仕上げ

- 型のまわりを温めてゼリーを抜く。
- バットに流したゼリーをフォークで崩してクラッシュゼリーをつくり、ゼリーの周りに飾る。

食べごろと保存方法

- 冷蔵庫で保存し、2日以内にお召し上がりください。

監修

- 中濱 尚美(辻調理師専門学校)