

🍴🍴 ブラッドオレンジゼリー



宇和島特産のブラッドオレンジをゼリーにした
ぜいたくな大人の一品。



素材

ゼラチン

水

砂糖

ブラッドオレンジジュース

ブラッドオレンジ輪切り

分量

10g

250cc

80g

250cc

少々

- (1) 60℃以上に水を熱し、ゼラチンを振り入れ混ぜて溶かす。
- (2) ブラッドオレンジジュースを入れよく混ぜる。
- (3) ブラッドオレンジをスライスした物を混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める。

🍴 寒天ゼリー



みかんジュースを使ったオーソドックスなゼリー。
子供に大人気。



素材(4人分)

粉寒天

(棒寒天 1本)

水

みかんジュース

分量

4g

200cc

300cc

- (1) 鍋に水200ccと粉寒天を入れます。火にかけ、かき混ぜながらよく煮溶かします。棒寒天を使うときは、あらかじめ水で戻したものを水気を絞ってちぎってから煮溶かします。
- (2) 火からおろして、室温に戻したみかんジュース300ccを加え、よく混ぜます。
- (3) 水でぬらした容器に(2)のみかん寒天液を流し冷まします。あら熱が取れたら冷蔵庫で冷まします。(好みで寒天液を流したときにフルーツを入れます。)