

すだちの淡雪かん

寒天ゼリー添え

材料 直径6cm丸セルクル 4個分

すだちの淡雪かん

水…150g
粉寒天…1.5g
グラニュー糖（寒天液用）…70g
すだち果汁…15g
| 卵白…20g
| グラニュー糖（メレンゲ用）…10g
すだちの果皮…1個分

すだちぶどう寒天（150×140mm 流しかん）

粉寒天…1g
水…100g
グラニュー糖…40g
マリネのシロップ…30g

ぶどうのすだちマリネ

ぶどう（緑・黒 6粒ずつ）…200g
グラニュー糖…20g
白ワイン…15g
すだち果汁…10g



作り方

2023年9月 YouTubeレシビ

1 すだちの淡雪かん

① 鍋に水と寒天入れて中火にかける。沸いてきたら弱火にして寒天を煮溶かす。（2分沸かず）
グラニュー糖を加えて沸かしながら溶かし、すだち果汁を加える。セルクルの底に寒天液につけてパットに密着させる。

② ボウルに卵白を入れハンドミキサーで泡立てる。
グラニュー糖20gを3回に分けて加え、角が立つ固いメレンゲをつくる。

③ 80～90℃に沸かした①を少しずつ加えながら、泡だて器で混ぜる。
45℃ですだちの果皮を加え40～45℃でセルクルに流す。そのまま置か、冷蔵庫で15分ほど冷やし固める。

2 ぶどうとすだちのマリネ

黒いぶどうの皮を濡むきする。熱湯に15秒ほどつけて冷水にとりお尻から皮をむく。
5mm厚さにスライスし、残りの材料を加えて混ぜ、15分ほどおく。シロップを茶こしてこして30g計量する。

3 すだちぶどう寒天

鍋に水と寒天入れて中火にかける。沸いてきたら弱火にして寒天を煮溶かす。（2分沸かず）
グラニュー糖を加えて沸かしながら溶かし、マリネのシロップを加える。
流し缶に流して固まったら、7mmほどの角切りにする。

4 皿に盛る

セルクルから出したすだちの淡雪かんを皿の中央に置く。ぶどうのマリネ、すだちぶどう寒天をまわりに飾る。
すだちのスライスを飾り、すだちの果皮を散らす。