

杏仁薔薇ゼリー

今回は当院で看護の日に提供した、創作ゼリーを紹介します。市販の杏仁豆腐の素やゼリーの素を使うだけで、とても豪華でエレガントなスイーツになります。ぜひお試しください。

栄養科

おすすめ レシピ

番外編



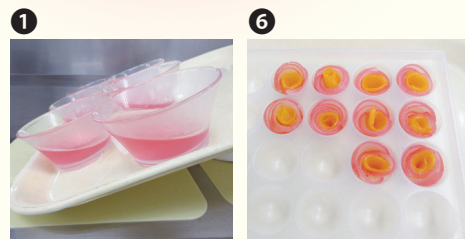
材料

分量(5人分)

市販ピーチゼリー	出来上がり 200cc
市販杏仁豆腐	出来上がり 150cc
ハーフカット白桃缶	50g
食紅赤	少々
ハーフカット黄桃缶	20g
ゼリー液	アガー もしくは 粉寒天 1g
	砂糖 2g
	水 40cc
	アラザン 小 適量

作り方

- 市販のピーチゼリーを作り透明な器にそそぎます。
ゼリーが斜めになるように、固まるまで傾けたお盆などにのせておきます。
- 赤い食紅を入れた水の中に白桃缶のハーフカットをしばらく漬けておきます。
まわりが赤く染まったら取り出し、ペーパーで水分を取っておきます。
- 染色した白桃の両端を切り落とし長さの揃った部分を薄くスライスします。
黄桃缶はバラの芯となるので同じようにスライスしておきます。
- バラの花びらを形成するために出来るだけ小さくて丸い形状の容器を用意します。(卵のパックで代用できます)
- スライスした白桃を3~4枚ほど重ね、竹串を箸代わりにしてくるりと丸めて形をとります。
- ⑤をそのまま丸い形状の容器に入れます。スライスした黄桃を1枚丸め、真ん中に入れて芯にします。
- アガーと砂糖を溶かしたゼリー液をその上から流し、竹串で花びらを押し広げながらすき間にもゼリー液を入れます。
ゼリーが固まったら、アラザンを適量花びらの上のにのせます。
- 市販の杏仁豆腐を作り、固まったピーチゼリーを平ら台の上に置き、杏仁豆腐を流し込みます。
(ピーチゼリーと杏仁豆腐が斜めに二層になります)
- 杏仁豆腐が固まったら、花びらゼリーを容器から取り出しゼリーの上のにのせます。
- 細かいアラザンを適量花びらの上のにのせて出来上がり。



Point!!

調理担当者より
一言

- ピーチゼリーと杏仁豆腐は相性抜群!!
- 白桃を薄くスライスするときれいな薔薇の花びらに見えます
- 花びらをアガーの溶液で固めると、つやが出ます
- りんごの季節には赤ワインで煮たりんごのコンポートで薔薇の花をつくと素敵です 調理師: 井坪 優子

調理工程の
動画はこちら!

