

## ゼリー(ゼラチンのみ、寒天のみ、ゼラチン+寒天)

料理名	食品名		1人分(g)	20人分(g)	調理方法等	
ゼラチン2%	粉ゼラチン	【A】ぶどう	1.6	32	①ゼラチンは水にふりいれ、20～30分吸水、膨張させる。 ②ゼラチンは弱火で加熱し、煮溶かす。(沸騰させない) ③砂糖はあらかじめ別鍋で水と合わせて加熱しておく。 ④③と②、ぶどうジュースを合わせ、攪拌する。 ⑤ゼリーカップに分注し、冷蔵庫で冷やし固める。 ※今回使用するぶどうジュースのpHは3.5	
	水		10	200		
	ぶどうジュース		50	1000		
	砂糖		8	160		
	水		20	400		
	ゼリーカップ		1	20		
	粉ゼラチン	【B】はちみつレモン	1.6	32	①ゼラチンは水にふりいれ、20～30分吸水、膨張させる。 ②ゼラチンは弱火で加熱し、煮溶かす。(沸騰させない) ③砂糖とはちみつはあらかじめ別鍋で水と合わせて加熱しておく。 ④レモン汁を絞る。(飾り用は薄切りのいちょう切りにしておく) ⑤③と②を合わせ、攪拌する。 ⑥⑤の粗熱が取れたらレモン汁を加える。 ゼリーカップに分注し、冷蔵庫で冷やし固める。 ※レモン汁を加えたゼリー液のpHは3程度	
	水		10	200		
	レモン汁		6	120		
	レモン(スライス)		5	100		
	砂糖		10	200		
	はちみつ		5	100		
	水		64	1280		
	ゼリーカップ		1	20		
寒天0.6%	粉寒天	【C】ぶどう	0.48	9.6	①粉寒天と水を合わせて、鍋で2分間沸騰させる。 ②寒天が溶けたら砂糖を加える。 ③砂糖が溶けたらぶどうジュースを加え攪拌し、火を止める。 ④ゼリーカップに分注し、冷蔵庫で冷やし固める。	
	水		25	500		
	砂糖		5	100		
	ぶどうジュース		55	1100		
	ゼリーカップ		1	20		
	粉寒天	【D】はちみつレモン	0.48	9.6	①粉寒天と水を合わせて、鍋で2分間沸騰させる。 ②レモン汁を絞る。(飾り用は薄切りのいちょう切りにしておく) ③寒天が溶けたら砂糖とはちみつを加える。 ④砂糖、はちみつが溶けたらレモン汁を加え攪拌し、火を止める。 ⑤ゼリーカップに分注し、冷蔵庫で冷やし固める。	
	水		74	1480		
	砂糖		10	200		
	はちみつ		5	100		
	レモン汁		6	120		
	レモン(スライス)		5	100		
	ゼリーカップ		1	20		
	【E】ゼラチン+寒天	粉ゼラチン	2%	1.6	32	①ゼラチンは水にふりいれ、20～30分吸水、膨張させる。 ②粉寒天と水を合せて、鍋で2分間沸騰させる。 ③寒天が溶けたら砂糖を加え、煮溶かす。 ④③に、ぶどうジュースを合わせ、攪拌する。 ⑤④に①を加えて攪拌し、火を止める。 ⑥ゼリーカップに分注し、冷蔵庫で冷やし固める。
		水		10	200	
粉寒天		0.1%	0.08	1.6		
水			25	500		
砂糖			5	100		
ぶどうジュース			45	900		
ゼリーカップ			1	20		

※調味料や調理方法等は、各現場で調整してください。

※20個作り、各班に2個ずつ配付してください。残りは師範台へ。

<試作後のまとめ>

- ・寒天は沸騰後、ある程度煮溶かさないと固まらないことがある。
- ・ゼラチンは、沸騰させてしまうと固まらないことがある。
- ・ゼラチンは、冷蔵庫に入れてからも凝固にある程度時間がかかる。
- ・pHが低いほどゲル化能力は低くなり、同じ濃度で凝固材料を加えても食感が違う。