

三色クリームの いちごゼリー



作成：坂本颯月



時間：2時間30分



INGREDIENTS

費用：一つ当たり200円

- ・いちご 2個
- ・粉ゼラチン 5グラム
- ・砂糖 70グラム
- ・レモン汁 大さじ1杯
- <クリーム>
- ・生クリーム 100ml
- ・砂糖 大さじ1杯
- ・いちご 2個
- ・アボカド 4分の1個



INSTRUCTIONS

<ゼリー>

1.へたをとったいちごをさいの目に切り、鍋にいちご、レモン汁、砂糖を入れて火が通り過ぎないように中火で火をかけてゆっくりかき混ぜる。



2.沸騰してぶくぶくと泡がでたら混ぜ、もう一度ぶくぶくと泡が出てきたタイミングでお湯を入れる。

(ポットに入っているお湯の温度でよい)

火を止め、しとらせておいたゼラチンを入れてしずかに溶けるまで混ぜる。



3.いちごに火が通りすぎて色が悪くならないように気をつけ、ゼリー液ができたら鍋からボウルにうつす。たまにかきまぜながら、保冷剤や氷水などで冷やし、粗熱をとっていく。



4.液体の状態からゼリー状になって来たら器に分け、冷蔵庫で冷やし固める。(1時間～2時間ほど)



<クリーム>

1.冷蔵庫で十分に冷やしておいた生クリームをボウルに入れ、氷水を入れたボウルに重ねてボウルごと冷やされている状態を作る。砂糖を入れて角が立つまで混ぜる。生クリームができたら3回使うため、3つに分けて置く。



2. ペーストしたアボカドと先ほど作った生クリームを混ぜ合わせる。色が緑に変わったら完成。



3. 細かく切り、食感をそこそこに残したいちごと残しておいた生クリームを混ぜ合わせる。色が赤になったら完成。



4.冷蔵庫で冷やしておいたいちごゼリーの上にアボカドクリームを入れ、きれいに見えるように平にならす。



5.アボカドクリームを入れ終わったら境目がきれいになるようにいちごクリームを入れ、平にならす。最後に残しておいた生クリームをいちごクリームの上に入れて完成！



COMMENTS

ゼリーを作る時のポイントは火を通しすぎず、食感が残るようにすることで、外側から見た時にきれいなさいの目のいちごが見え、噛むといちごの酸味が強く感じられます。アボカドクリームは濃厚さを感じるためにしっかりペーストすること、いちごクリームはプチプチ感を味わうために潰しすぎないことです。

甘いのが苦手な人向けに作るならクリームの量を減らし、ゼリーを多くするよう調整することでいちごの酸味が際立ち、甘さを控えられます。