

さわや果餅ゼリー

(キューブカップ約 21 個分)

【オレンジ道明寺】

道明寺	200 g
オレンジジュース (イ)	200 g
オレンジジュース (ロ)	100 g
ブランデー	30 g
グラニュー糖	60 g
ハローデックス	40 g

【オレンジゼリー】

イナアガーF	6 g
グラニュー糖	60 g
トレハ	40 g
オレンジジュース	400 g

【リンゴゼリー】

イナアガーF	3.2 g
グラニュー糖	32 g
トレハ	21 g
リンゴジュース	265 g
※オレンジジュース 果汁 100%	
リンゴジュース 果汁 100% クリアタイプ	
※イナアガーF (伊那食品) …冷凍対応の凝固剤	

【仕上げ材料】

甘夏 (缶詰) ※1 カップに 1 房を 1 / 4 カットしたものを 2 つ

《工程》

- 1 道明寺にオレンジジュース (イ) を加えて軽く混ぜ合わせ、10 分程放置する。
- 2 蒸し布巾を敷いたセイロに①を入れ、強めの蒸気で 15 分蒸す。
- 3 サワリにオレンジジュース (ロ)、ブランデー、グラニュー糖、ハローデックスを入れて混ぜ合わせて火にかけ、軽く沸騰したら蒸れ上がった道明寺を加えて練る。
※焦げ付きやすいので注意が必要。
- 4 少し粘りが出たら火を止め、ボールに移して 15 分程ねかせる。
- 5 オレンジゼリーを仕込み、④に混ぜ合わせてカップに絞り、熱を抜く。
- 6 熱が抜けたら、缶詰の甘夏をのせてリンゴゼリーを流し、冷蔵庫で冷やし固める。

《オレンジ・リンゴゼリー工程》

- 1 ジュースの中にイナアガーF、グラニュー糖、トレハを良く混ぜ合わせたものを加えてホイッパーで手早く混ぜ合わせる。
- 2 ホイッパーで混ぜながら火にかけ、軽く沸騰したら火をとめる。
粘りのある餅にゼリーを合わせることで、のど越しをよくした夏向けの菓子。
冷凍対応の凝固剤を使用することにより、冷凍保存が可能。

和菓子講習【基礎編】
日本菓子専門学校 菅野 泉 氏