



▼スマホやタブレットをこの写真にかざすとレシピ動画が見られます。詳しくは終面で。

おいしい
お水を使った
＼かんたん！
レシビ

彩り豊かな
フルーツゼリー&フルーツサンド

フルーツが豊富なこれからの季節にピッタリ！
缶詰めを使用してもOKです。
可愛らしく飾って、
パーティーの主役にも！



作り方

- ①まずはフルーツのシロップ漬け。鍋に材料①を入れて加熱する。グラニュー糖が溶けたら火を止めて、粗熱をとる。
- ②フルーツを1.5cm角ぐらいに切り、バットに入れる。
- ③バットに①のシロップを流し込んで常温で一晩おく。

フルーツゼリー

- ④③のフルーツを取り出し、シロップを鍋に入れ、沸騰直前に火を止めてゼラチン(シロップの1.3%分)を入れ、溶かす。
- ⑤器の底にフルーツを入れ、固まる直前まで冷ました④のゼリー液を器の半分まで流し込む。
- ⑥冷蔵庫に入れ、30分～1時間冷やし固めたら、その上にフルーツを入れ、さらにゼリー液を流し込む。再び冷蔵庫で冷やし、固まったらでき上がり。

ワンポイント フルーツとゼリー液を一気に入れてしまうとフルーツが下のほうに沈んでしまうので、一度半分固まらせてから二層目をつくるのがポイント。

フルーツサンド

- ⑦目を切った食パンの上にラップをかけて、重りを乗せ、薄くする。
- ⑧ポウルに生クリーム、グラニュー糖を入れ、泡立て器で混ぜる。
- ⑨角が立つくらいまで泡立てたら、クリームチーズを入れ、さらに混ぜる。
- ⑩フルーツのシロップ漬けのシロップと⑨のクリームをパンに塗る。
- ⑪パンの上にフルーツを置いて、端から巻き、ラップでぐるんできゅっと押さえる。
- ⑫3等分に切り分けてでき上がり。

ワンポイント パンに水分が染み込まないように、シロップ漬けフルーツはキッチンペーパーで水気をしっかり取りましょう。



教えて先生

ホテル辰巳屋 レストラン&バー「ロザージュ」
伊東宏幸さん、根本卓弥さん

ホテル辰巳屋 レストラン&バー ロザージュ

福島市栄町5-1 8階
TEL024-563-5230
営業時間/6:30~22:30(ラストオーダー22:00)
定休日/無休