今までの
レシピ集はこちら

おいしい
お水を使った
かんたん
レシピ

親子で作ってみませんか？
チョコレートゼリー

ちょっと珍しい「チョコレートゼリー」。
爽やかな甘さで、今の季節にピッタリです。
かんたんレシピなので、親子で
作るのもおすすめですよ。

菓匠 清泉堂

福島市南沢又字柳清水19-16
TEL：024-557-1758
営業時間／9時～18時30分
定休日／毎週水曜日

作り方

❶冷やした水Aに粉ゼラチンを入れてふやかし、冷蔵庫で30分寝かせる。

❷小鍋に水B、生クリーム、グラニュー糖、塩を入れ沸騰させたら、①を入れて溶かす。

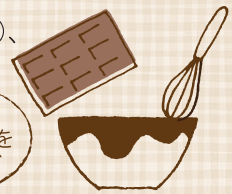
❸ボウルにスイートチョコレートを入れ、湯煎で溶かし、②を少しずつ加えて乳化させる（よく混ぜる）。

ポイント！
なめらかなゼリーにする
ために、4分の1ずつ加え、
1回ごとにしっかり混ぜましょう。

❹③にリキュールを入れて混ぜ
（アルコールが苦手な方やお子さんが食べる場合などは入れなくても可）、ボウルを氷水に入れてしっかり冷ます。

❺10℃前後まで冷えたらカップに流し込み、冷蔵庫で冷やして固まったらでき上がり。

お好みで
生クリームを
トッピング



材料（140mlのカップ6個分）

水A	30ml
水B	200ml
生クリーム	210g
製菓用スイートチョコレート ※市販の板チョコ（ブラック（ビター）チョコレート、ミルクチョコレートでも可）	80g
グラニュー糖	6g
粉ゼラチン	6g
リキュール	10g
塩	少々