



▼スマホやタブレットでかざすと動画が見れます。詳しくは終面に。

おいしい  
お水を使った

# かんたん レシピ

VOL.5

## 夏のひんやりスイーツ コーヒーゼリー



教えてくれる先生  
「Patisserie ラピンドール」  
オーナーパティシエ 廣澤淳一さん

Patisserie Lapin d'or  
福島市笹谷字成出西4-1 ☎024-559-3220  
営業時間 / 10:00～19:30  
定休日 / 月曜日

夏のスイーツといえはゼリー。コーヒーゼリーに生クリームなどをトッピングして、上品なおもてなしスイーツに。



### 作り方 \* \* \* \* \*

- ① コーヒー豆をコーヒーミルやコーヒー豆も挽けるブレンダーなどで、粉末になるまで細かくする。
- ② コーヒーメーカーでコーヒーを落とす。コーヒーが普段より細かく、落ちにくいので、大きめのフィルターの使用がおすすめ。
- ③ グラニュー糖と粉末寒天を混ぜておく。
- ④ ②と③を鍋に入れ、沸騰させない程度に温めて寒天を溶かす。
- ⑤ 容器に流し込み、粗熱をとってから冷蔵庫に入れる。
- ⑥ 冷蔵庫で半日～1日冷やし、固まったら出来上がり。器に盛ったら、お好みで生クリームをのせたり、コーヒーフレッシュをかけたりして召し上がれ。細かくくだいて、アイスカフェオレと混ぜ、太めのストローでいただくのもおすすめ。

**材料(4人分)**

- 水…750cc
- コーヒー豆(深煎り)…42g
- グラニュー糖…100g
- 粉末寒天…4g