

オーガニック教室

【bio ロゼ葡萄のジュレ】

250g 葡萄ジュース
70g 水
5g レモンジュース

80g 葡萄ジュース
20g グラニュー糖
7g ゼラチン

- 1) 250g の葡萄ジュース、水、レモンジュースをボールに入れよく冷やしておきます。
- 2) 80g の葡萄ジュース、砂糖、ふやかしたゼラチンを鍋に入れ 35 度まで温めて溶かします。
- 3) 2) をボールに移し替え、20 度まで冷やします。
2) のボールによく冷やしておいた 1) を入れ、空気が入らない様にゴムベラで混ぜます。
- 4) 3) を好みのグラスに入れ冷蔵庫で冷やし固め、食する前に好みの果実を飾り提供します。

【島原雲仙 bio 冠せ茶と抹茶のジュレ】

A)
700g ミネラルウォーター
7g 冠せ茶

★一晩水につけ水出し茶を作ります。

次の日にうらごします。

茶葉を力強く押して

甘味、苦味、渋味を抽出します。

★抽出したお茶を 550g と 150g に分けます。

B)
150g 抽出したお茶
35g グラニュー糖
13g ゼラチン

C)
20g グラニュー糖
2g 抹茶

D)
550g 抽出したお茶

- 1) 前日に A) を準備します。
- 2) B) の材料を鍋に入れ 35 度まで温めゼラチンを溶かします。これを 20 度まで冷やします。
- 3) C) の材料、抹茶とグラニュー糖をボールに入れ良くかきまぜたのちに、
D) の抽出したお茶を少しずつ入れ、よく溶かします。
- 4) 3) を茶漉しで濾しながら 2) に加えます。空気を入れない様に良くかき混ぜます。
4) を好みのグラスに入れ冷蔵庫で冷やし固め、食する前に好みの果実を飾り提供します。
もしくは黒蜜とタピオカを飾ります。

