

# COOP 189 回料理教室

R 3,, 2, 1 2

お元気ですか。暦のうえでは立春を迎えましたが、まだまだ寒い日が続きます。この時期、雪と外の冷気を利用して寒天に挑戦してみませんか。夏、冷蔵庫で冷やす寒天が20分で完成します。

## ◎重ね寒天

| 材 料       | 10人分   |
|-----------|--------|
| 「粉寒天      | 4 g    |
| A グラニュー糖  | 60 g   |
| 「メスクハコ-ヒ- | 大2     |
| 「水        | 400 cc |
| 「粉寒天      | 4 g    |
| B グラニュー糖  | 60 g   |
| 「牛乳       | 400 cc |

作り方

- ① Aを全部混ぜて1分間沸騰させる。  
器に流し入れる。冷やす。
  - ② ①の表面が固まったら、ホークで表面を突き刺す。
  - ③ Bも全部混ぜて沸騰させ②の上に流し入れ  
冷やし固める。
- ◇重ねるのは紅茶、抹茶、ジュースなど、  
きれいにできます。

## ◎大理石寒天

| 材 料   | 10人分   |
|-------|--------|
| 絹ごし豆腐 | 300 g  |
| 黒すりごま | 大2     |
| 砂糖    | 150 g  |
| 粉寒天   | 6 g    |
| 水     | 350 cc |
| 塩     | 少々     |

作り方

- ① 豆腐は水切りし、泡立て器などで砕いておく。
- ② 鍋に水と砂糖、粉寒天を入れて火にかけて、煮立たせ、溶けたら塩を加える。
- ③ 豆腐とすりごまを混ぜておいたものを鍋にかき混ぜながら加え入れ、容器に流し入れ、冷やし固める。

## ◎りんご寒天

| 材 料  | 10人分   |
|------|--------|
| 水    | 600 cc |
| 粉寒天  | 8 g    |
| 砂糖   | 120 g  |
| レモン汁 | 大2     |
| りんご  | 2個     |

作り方

- ① りんごは、芯を除いてすりおろしレモン汁を加えておく。
  - ② 鍋に水と粉寒天を入れ、中火で煮溶かし沸騰させる。砂糖を加え溶けたら①を加え、煮立ったら型に入れ冷やし固める。
- ◇皮をむくと白くなる。  
◇みかんと混ぜてもよい。冬のフルーツ寒天になる。

お会い、出来るまでお元気で