

メロンのジュレ



【材 料】4人分

・水・・・470g

A ・グラニュー糖・・・80g
・紅ゴールド・・・15g

・メロン・・・1/2個

1. 鍋に水の半量と、あらかじめ合わせておいたAを入れて、強火にかけながらゴムベラで沸騰するまで混ぜる。

2. 残りの水を足し混ぜて、ボールに漉し、粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。

3. 冷え固まったら、大きなスプーンでほぐし、丸くり抜いたメロンと合わせてグラスに盛って、できあがり!



memo

今回は、丸くり抜いたメロンを使用しましたが、どんなフルーツでも大丈夫です。果汁の出るものがおススメ!(柑橘系やパイナップルなど)
紅ゴールドとは海草からカラギーナンを抽出したパウダーで、アガーやゼラチンより離水が少なく凝固温度は20~25℃です。いろいろな凝固剤の違いを試してみるのも楽しいかも。

