



ディルマ紅茶の パンナコッタ

動物性の生クリームだから
このコクとロドけ！
ディルマ紅茶だからできる
香り高いパンナコッタ♪

使用する道具

- ・鍋
- ・ホベラ(耐熱性ゴムベラ)
- ・ココット型



■できあがり分量 ココット型 約50cc 6個分
■所要時間(およそ) 約30分
(冷やす時間は含みません)

オススメ♪ ディルマ紅茶 ランキング!

- 1位 マンゴー&ストロベリー
- 2位 キャラメル
- 3位 アップル

材料

- ・ディルマ フレーバティー 30ml
- ・生クリーム 200ml
- ・牛乳 20ml
- ・上白糖 25g
- ・パールアガー 8 4g

つくりかた

- ①ディルマ フレーバティーを分量外のお湯100ccでティーバッグ1個で抽出し、冷ましておき、その中の30ccを使用します。
- ②上白糖とパールアガーをよく混ぜ合わせておきます。
- ③鍋に生クリーム、牛乳、冷めた①を計量して入れます。
②をダマにならないようにかき混ぜながら加えます。
- ④③を中火にかけ、全体的にしっかりとかき混ぜます。
鍋のふちがツツツと泡が出たら、火を止めます。(ヤケドにはご注意ください)
- ⑤型に流し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めます。

オススメ♪

食べるときに、残りの紅茶を少しかけると大人の味わいに！

フルーツグミ

自宅で作れる、ぷるぷるのグミ！
好きなジュースで作れます♪



使用する道具

- ・鍋
- ・ホベラ(耐熱性ゴムベラ)
- ・ボール(氷水用)
- ・川崎 シリコンモールド 1枚

材料

- ・好きなジュース 100ml
- ・上白糖 15g
- ・ゼラチン 10g
- ・水(ゼラチン用) 30ml
- ・油

つくりかた

- ①水にゼラチンを振り入れ、10分ふやかします。
- ②鍋にジュース、上白糖を入れ中火にかけます。
鍋のふちがツツツと泡が出たら、火を止めます。(ヤケドにはご注意ください)
- ③②の中に、①を入れ、ゴムベラでゆっくりと混ぜ、ゼラチンを溶かします。
- ④氷水にあてながら、とろみが出るまで冷やします。
- ⑤薄く油を塗った型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固めます。

POINT

- ・型に流し込む場合は、油を薄く塗ります。キレイに取り出すことができます。
- ・型がない場合は、お弁当箱などで冷やし固めます。
固まったら、取りだし好きな形に切ります。
クッキー抜き型で抜きとることもできますよ。

オレンジゼリー

ネーブルを搾って作るから
香りが違います！
手作りばば寒天だから、
簡単にできます！



■できあがり分量 約350cc
■所要時間(およそ) 約30分
(冷やす時間は含みません)

使用する道具

- ・鍋
- ・絞り器
- ・スプーン
- ・ホベラ(耐熱性ゴムベラ)

材料

- ・オレンジジュース 約200cc
- ・ネーブル 2個(150cc)
- ・手作りばば寒天 2g
- ・上白糖 12g

ネーブルについて

- ・ネーブルの絞ったものとジュースが合わせて350cc必要です。
- ・ネーブルは常温のものを使用します。

つくりかた

- ①ネーブルを半分に切り、1/4個は中身をスプーンでくり抜き、実を出しておきます。残りは、搾っておきます。底に穴が開かないように気をつけましょう。
- ②鍋にジュースと上白糖、手作りばば寒天を入れ、中火にかけ、全体的にしっかりとかき混ぜます。鍋のふちがツツツと泡が出たら、火を止めます。(ヤケドにはご注意ください)
- ③②に、①で搾ったネーブルを入れ、混ぜ合わせます。
- ④用意しておいた皮の器に、4等分に流し入れます。
トッピング用の実は、カットして中に入れてたり、上に飾ります。

POINT

- ・トッピングで飾るネーブルは、②のゼリー液にくぐらせておくとも時間がたつても表面にツヤが出ます。
- ・④のゼリー液を流し込んだあと、切り口をゼリー液で塗っておくと乾燥を防いでくれて、見た目がキレイに仕上がります。

どうやって使い分ける？

ゼラチン、アガー、寒天とは？

冷たいデザートは、食感が大事！
同じスイーツでも凝固剤を変えれば、食感の違いをたのしめます。

	ゼラチン	アガー	寒天
食感	ふわふわ・ぷるぷる	ぷるぷる	歯切れが良い
色	透明感のある薄い黄色	無色透明	白く濁っている *砂糖入れると透明になります 寒天が溶けてから入れます
長所	やわらかく、ロドけが良い。 約30℃で溶けだすので 小さなお子様でも安心。	ゼラチンのロドけと 寒天のヘルシーを あわせもつ。 常温で固まる。	しっかりと食感。 常温で固まる。 寒天そのものは ノンカロリー。
短所	常温保存ができない。 生バイナッブルなどは タンパク質分解酵素が 含まれているので 先に加熱して使用。	ダマになりやすいので 必ず砂糖とよく混ぜて から使用。	完全に溶かしてないと 離水します。 小さなお子様は、口 中では溶けないため 注意が必要。
注意	酸味に弱いので、ゼラチンの量を増やすか、果汁を水で薄めます。	ジュースが冷たいと固まりません。湯せん で温めてから使います。	酸味に弱いので、寒天液を 作ってから入れます。
溶解温度	50~60℃	80℃以上	90~100℃
凝固温度	20℃以下	60℃以上	40~50℃
使用目安 400ml	4~12g (1~3%)	4~12g (1~3%)	4~20g (1~5%)
オススメ	・プリン ・パバロア ・ムース ・グミ	・パンナコッタ ・プリン ・ゼリー ・ムース	・水ようかん ・ゼリー ・とろろてん

*硬さは目安です。つくるスイーツの好みの食感で変更してみてください