

アイスコーヒーができれば、コーヒーゼリーを作っていきます。

コーヒーゼリーの基本の作り方は以下の通りです。

＜材料＞

- アイスコーヒー400ml
- ゼラチン12g
- 水60ml(ゼラチンふやかし用)

＜作り方＞

- 1. アイスコーヒーはあらかじめ準備し、常温に戻しておく。
- 2. ゼラチンを少しずつ水に振り入れ、ふやかす。使用時に湯煎で溶かすふやかして溶かす。15分以上ふやかす。使用時にレンジで数十秒ほど加熱してサラッとした状態にする。
- 3. 常温のアイスコーヒーをかき混ぜながら、2のゼラチンをゆっくりと加えて混ぜ合わせる。
- 4. ゼラチンを混ぜたコーヒー液をグラスに流し入れ、表面の泡を取り除く。
- 5. 冷蔵庫で冷やし固めて出来上がり。

お好みでホイップクリームやアイスクリーム、シロップを添えてもおいしく楽しめます。

コーヒーゼリーを作る際のポイント

コーヒーに対してゼラチンを3%の割合にすると、しっかりとした固めのコーヒーゼリーに仕上がります。

- ☐ 上記のレシピは3%の割合で作っていますが、1%ではゆるめに、2%でプルプルの一般的なコーヒーゼリーとなります。

ゼラチンを振り入れた後に15分置くことで、より口当りがなめらかになります。ゼリーに使用する急冷式アイスコーヒーは作り立てでも作り置きでもどちらでも使用していただけます。