



ジャスミン茶ジュレの杏仁豆腐

濃厚な味わいの杏仁豆腐に、ジャスミン茶の爽やかな風味がよく合います。しっかり冷やしてお召し上がりください。

エネルギー:150kcal/個

アレルギー：乳

難易度：☆☆☆

材料(プリン型4個分)

<A 杏仁豆腐液>

牛乳…400ml 杏仁霜…15g
砂糖…35g ゼラチン…5g(水25ml)

<B ジャスミン茶:既製品でも可>

水…300ml ジャスミン茶ティーバッグ…1袋(5g/袋)

<C ジャスミン茶シロップ:作りやすい分量>

ジャスミン茶…180ml 砂糖…35g

<D ジャスミン茶ジュレ:作りやすい分量>

ジャスミン茶シロップ…約120g ゼラチン…3g(水15ml)

<その他> クコの実…適宜

注意！）写真は12個分での内容になっています。(作製工程は個数が変わっても同じです)



1 Aの杏仁豆腐液用のゼラチンと、Dのジャスミン茶ジュレ用のゼラチンを各々容器に入れ、水でふやかしておきます。

<A 杏仁豆腐液>



2 鍋にゼラチン以外のAを全て入れ、泡だて器でかき混ぜながら中火弱の火力で温めます。沸騰してきたら弱火にし、焦げない様に注意しながら5分程度更にかき混ぜます。



3 火を止め、水でふやかしておいた「1」の杏仁豆腐液用のゼラチンを加えます。よくかき混ぜながら余熱で溶かします。鍋を氷水の入った大きめのボウルに浸からせて、粗熱をとります。



4 プリン型に杏仁豆腐液を適量入れ、冷蔵庫で冷やします。

<B ジャスミン茶>



5 鍋に水を入れ火にかけ、沸騰したら火を止めます。ジャスミン茶ティーバッグを加え、約10分間抽出します。↗



6 「5」からティーバッグを取り出し、ジャスミン茶を再度火にかけます。
※この時、ジャスミン茶は180ml必要です。足りない場合は水を加え180mlになるよう調整してください。



7 「6」に砂糖を加え、溶けたら火からおろします。

★ここからシロップ分(約90g分)を容器に取り、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やします。

<D ジャスミン茶ジュレ>



8 「7」の残りのジャスミン茶シロップ(約120g)に、「1」のジャスミン茶ジュレ用のゼラチンを加えます。よくかき混ぜながら余熱で溶かしたら粗熱をとり、パッドなどに移して冷蔵庫で冷やします。



9 クコの実は水で約30分戻しておきます。「8」で作ったジャスミン茶ジュレはフォークなどで崩しておきます。



<盛り付け・完成>
冷やし固めた杏仁豆腐の上に「9」のジャスミン茶ジュレ、「7」のシロップをかけ、水で戻したクコの実を飾れば完成です。