



ゆずきちギモーブ(マシュマロ)

{長門ゆずきち}は、カボスやスダチの仲間で、大きさはゴルフボールよりやや大きく、青々とした緑色が美しい果実です。「長門ゆずきち」の爽やかな香りとまろやかな酸味の果汁と緑色の美しい皮をすりおろし使用した、ふわふわ食感のギモーブ(マシュマロ)。甘酸っぱい味はつつい手を伸ばしたくなるおいしさです。



材料 (1人分)

ゆずきち果汁 50cc(約5個分) 半分に切り果汁を絞る

ゆずきち皮 1個分 皮をすりおろす

砂糖 100g

水あめ50g

水50cc

コンスターチ 適量

クッキングシート バットにクッキングシートを敷いておく

※ゼラチン液

粉ゼラチン10g

水50cc

ボウルに水を入れ、ゼラチンをふり入れて10分程おいてふやかす



作り方

1. 鍋に砂糖、水飴、水を入れて中火にかけ、ボコボコと泡が出て温度計で105℃になるまで混ぜながら加熱する。
2. 火を止めてゆずきち果汁を加えて混ぜ、ボウルに入れる。
3. ふやかしたゼラチンを加えて混ぜ溶かし、熱いうちにハンドミキサーの高速モードで白くもったりとするまで10分程攪拌する。
4. ゆずきちの皮を加えて混ぜ、クッキングシートを敷いたバットに流し、空気抜きを1、2回する。冷蔵庫で30分程冷やし固める。
5. 表面にコーンスターチを薄くふり、クッキングシートごとバットから出し、包丁で食べやすい大きさに切る。
6. 全体にまんべんなくコーンスターチをつけ、余分なコーンスターチをはらう。器に盛る。

