

いちごの部 最優秀賞

いちごとどぶろくのグラスゼリー

陸前高田市 山本 ひろみ氏



作品の特徴

トロリとした感触で旨味のあるどぶろく（雪っこ）と、さわやかで甘みのある気仙のいちごと合わせた、ちょっと大人なゼリーです。

お酒が弱い人にも楽しんでいただけるようアルコールは飛ばしていますが、どぶろくの香りが残るよう仕上げました。

材料・作り方（おおよその1人前の材料）

【いちごシロップ】

いちご	150g
水	120g
レモン（皮付き）	
小 12分の1個	
砂糖	6g

【いちごゼリー】

いちごシロップ	60g
砂糖	3.5g
粉ゼラチン	1g

【どぶろくゼリー】

どぶろく（雪っこ）	35ml
水	70ml
粉ゼラチン	1.7g
砂糖	10g

【いちごシロップ】

- ① 材料をすべて鍋に入れ、弱火でフタをして、いちごの色が白くなるまで煮る
- ② 白くなったら火を止め、冷ます
- ③ 別のボールにこしながら、絞り入れる

【いちごゼリー】

- ① 上記のいちごシロップに砂糖を加え、沸騰するまで煮つめる
- ② 砂糖が溶けたら火を止め、熱いうちにゼラチンを振り入れ、混ぜて別のボールに移す
- ③ 粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす

【どぶろくゼリー】

- ① 粉ゼラチンを4倍の水でふやかしておく
- ② どぶろく、水、砂糖を鍋に入れ、火にかける。沸騰させアルコールを飛ばす。
※ アルコールを飛ばすには1分以上沸騰させる（量が多いときは長めにする）
- ③ 火を止め、①のゼラチンを加えて混ぜる
- ④ 別のボールにこして、氷水にあて、時々混ぜながら冷やし、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす
- ⑤ 固まったらグラスにスプーンでほくしながら入れる
- ⑥ どぶろくゼリーの上にいちごゼリーをほくしながら入れて二層にする
- ⑦ 仕上げにいちごやブルーベリーをのせて完成

