Ecole de la Fontaine

ラ フォンティーヌ お菓子教室　第229回

駄菓子屋さんの ラムネとグミ

講習日　2019/8/25

■夏休み親子特別第12回

★ラムネの配合（1テーブル分　製氷皿1個分）

※小さじ-5g

① 粉砂糖	100g	1．小ボールに①②を入れて混ぜる。
② コーンスターチ	20g	2．1．の真ん中にくぼみを作り③④⑤を入れる。
③ 酒石酸	小さじ1/2	3．スプーンを使ってよく混ぜる。
④ レモンジュース	小さじ1	4．水分を感じなくなったら⑥を加え　スプーンでよく混ぜる。
⑤ 各色シロップ	小さじ1	5．型に生地を押し込み　割り箸を使って固める。
⑥ 重曹	小さじ1	6．型からはずし　乾燥させる。

★グミの配合（1テーブル分　シリコン型2個分）

① カキ氷シロップ	90g	1．浅手鍋に①②を入れる。
② レモンジュース	10g	2．1．に③を加えかき混ぜ　よくふやかしておく。
③ 粉ゼラチン	25g	3．2．を中火で　沸騰手前まで熱し④を加える。
④ 水あめ	100g	4．3．を中火で　再度沸騰手前まで熱し　⑤を加え熱しながら溶かす。
⑤ グラニュー糖	100g	5．⑤が溶けたら型に油を塗り　生地をすばやく流し入れ冷やす。
		6．固まったら表面にも薄く油を塗り　型から外す。

Copyright(c)Depuis2000 Fontaine S・A　All rights reserved.