

株式会社ライナス

食べれる宝石

ブランケット

R 7. 9.13

材料

・粉寒天…4g ・グラニュー糖…230g ・水…150ml ・色素…数種類を適量

* 粉末色素やジェルカラーなどのお好きな色

※ アルコール消毒の徹底、手袋の着用等の感染対策を実施いたします。

※ 上記の具材は一例となります。変更となる場合がございますが、あらかじめご了承くださいませ。

※ 感染対策の為マスクの持参のご協力のほどよろしくお願いいたします。

1 クッキングシートを用意する。鍋に水と粉寒天を入れて中火にかける。



2 粉寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加え、ヘラで混ぜながら煮詰めていく。

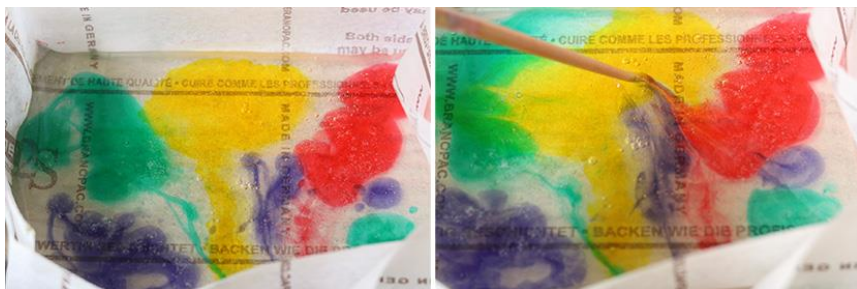
* 中弱火で5分間程度を目安に。とろりとして、持ち上げたヘラから垂れたしずくがそのまま留まるようになっていればOK。

* 細かい泡ができていたら、スプーンなどで取り除いておく。



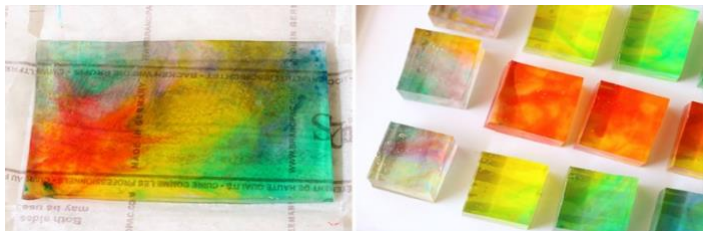
3 残った寒天液を型に流し入れ、色付けした寒天液を数か所に分けて入れる。

竹串を使って模様を作る。



4 模様ができたら冷蔵庫に入れ固める。＊常温でもよいですが、冷蔵庫だとより早く固まります。

5 しっかり固まったらクッキングシートを外し、好きな大きさにカットすれば出来上がり。



完成