

# グレープフルーツのゼリー

## 材 料（4 個分）

材料	分量	材料	分量
グレープフルーツジュース	250g	水	100g
アガー	8g	グラニュー糖	40g
グレープフルーツ	2 個		

## 作 り 方

- ・ジュースはぬるめに温めておく（40℃くらい）。
- 1. グレープフルーツの皮をむいて、実を取る。
- 2. アガーとグラニュー糖をよく合わせる（アガーはだまになりやすいので、砂糖とよく合わせる）。水を少しずつ加えて伸ばし、火にかけてアガーを溶かす。

### ～ワンポイントアドバイス～

ジュースを熱くすると風味が落ちるので水と別々に温めていますが、手軽に作りたい場合はジュースと水を合わせて、アガーとグラニュー糖を混ぜて火にかけても良いです。

- 3. (2) を火からおろし、温めたジュースを加えてよく混ぜる。
- 4. カップにグレープフルーツの実を入れ、液を流し入れて冷やして固める。

### ■アガーとは？

アガーは、海草類から出来ています。保水性が良くアルコールにも強い。ゼラチンより離水しやすいので、つるっとさせたいゼリーに向きます。室温で固まる性質を持っています。

	溶解温度	凝固温度
ゼラチン	50～60℃	10℃以下
アガー	70℃以上	40～60℃
寒天	87～100℃	20～30℃