

フルーツジュレ



材料(4人分)

・アガー	10g		
・砂糖	37g	果肉	
・水	125ml	・ピンクグレープフルーツ	1個
・オレンジジュース	400ml	・オレンジ	1個

- 1 ピンクグレープフルーツとオレンジは果肉だけにして、食べやすい大きさに切って器にしておく
- 2 ボウルにアガーと砂糖を入れよく混ぜておく
- 3 鍋に水と2を入れよくかき混ぜながら沸かす
- 4 オレンジジュースは別の鍋で温めておく
- 5 3と4を合わせ、果肉を入れておいた器に注ぎ入れ冷蔵庫で冷し固める



フレンチトースト



材料(2~3人前)

	バケット	厚め4~5切れ	(食パン3枚分)
A	卵	2個	
	牛乳	125ml	
	砂糖	21g(大2と小1)	
	バニラエッセンス	少々	
	バター(焼く用)	適量	

お好みでメープルシロップやはちみつ、シナモンをかけて召し上がれ

- 1 Aをよく混ぜて好みの厚さに切ったバケットに浸す
- 2 途中ひっくり返して、半日つけておく
- 3 フライパンにバターを溶かし両面をこんがり焼く

※夜に浸して冷蔵庫で冷しておく、翌朝は焼くだけ♪
丸1日浸せばより一層しみ込むのでおいしさ倍増!

わらびもち



材料(4人分)

- | | | | |
|----------|---------------|-------|-------|
| ★ わらび粉 | 75ml(大さじ 8 強) | ★ 熱湯 | 375ml |
| ★ 水 | 75ml | | |
| ★ グラニュー糖 | 175g | ★ きなこ | 適量 |

- 1 わらび餅粉、水を合わせる
- 2 グラニュー糖を加える
- 3 火にかき沸騰させる
- 4 沸騰したら、熱湯を加え素早く混ぜる
この時、生地が飛び散りやすいので十分気をつける
- 5 水で濡らしたバットに流し、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす
- 6 きな粉をまぶしながら切る



黒ゴマプリン



材料(4人分)

・アガー	8.5g
・砂糖	35g
・水	60ml
・牛乳	340ml
・黒ゴマ	15g

- 1 アガーと砂糖は合わせて混ぜておく
- 2 鍋にアガーと砂糖と水を入れ、火にかけ沸かす
- 3 牛乳と黒ゴマは火にかけ沸かし煮出しておく
- 4 2と3を合わせて器に入れ冷蔵庫で冷やし固める



豆乳パンナコッタ



材料(4人分)

A	豆乳	200ml
	生クリーム	200ml
	砂糖	40g
	板ゼラチン	6g
	バニラエッセンス	少々
	フルーツソース	お好みで



- 1 Aを火にかけて砂糖を溶かす
※沸かさない
- 2 ゼラチンは氷水に入れふやかしておく
- 3 1の中にふやかしたゼラチンを入れ溶かす
- 4 バニラエッセンスを加え、器に入れ冷蔵庫で冷やし固める
好みでフルーツソースをかける