

クリアガー5A

汎用性のある植物性ゼリーの素

ゼリー、プリン、水ようかん、杏仁豆腐など様々なデザートが簡単にできます。

特長と使用方法

- 1 口溶けの良い、なめらかな食感です。
用途例) ゼリー : 添加量目安 3~5%
 ジュレ(やわらかいゼリー) : 添加量目安 2%前後
- 2 透明性に優れています。
お好みのフルーツを入れたフルーツインゼリーにも向いています。
- 3 無味無臭のゼリーの素です。
フルーツゼリーに限らず、お好みの味付けができます。
- 4 ゼラチンのように室温で溶けたり、型くずれすることがありません。
- 5 軽く沸騰させるだけで簡単に溶かすことができ、室温で固まります。

クリアガー5Aの使用方法

クリアガー5Aを予め砂糖と粉末混合します。

これを水にかき混ぜながら加え、加熱して溶かします。

(85度以上: 鍋の縁がふつふつする程度が目安です。)

※レモン汁のような酸味の強いものは加熱が終わってから加えて下さい。

最初から入れてしまいますと、ゼリーが柔らかくなったり、固まらなくなったりする場合があります。



(参考レシピ)

ピーチティーゼリー

~ちょっとおしゃれな紅茶ゼリー~

《材料》・・・約500g

- ・クリアガー5A 15g (3%)
 - ・グラニュー糖 40g (8%) ←お好みで調整
 - ・ピーチティー 450g (残量)
- (市販品またはティーパックを煮出したもの)

《作り方》

1. クリアガー5A、グラニュー糖をあらかじめ混ぜ合わせておきます。
2. 鍋にピーチティーを入れ、混ぜながら1. を振り入れます。
3. 加熱し、溶かします。(鍋の縁がふつふつするくらいまで)
4. 容器に流し込み、冷やして固めます。

