

Recette de

Gelée à boire

常温、冷凍、冷蔵と食べ方によって異なる食感が楽しめる飲むゼリー。

冷凍ではシャリシャリ食感のアイスシャーベットで、

冷蔵ではぶるっと喉越しの良い、飲むゼリー感覚で。

ピューレならではのフルーツのフレッシュ感をストレートにお楽しみいただけます。

Recette de

Gelée à boire

飲むゼリー

製法

- ① ピューレ、水を鍋で火にかけて、グラニュー糖・トレハ・イナアガーFをかき混ぜながら入れる。
- ② ①が沸いたら熱いうちにスタンドパックに流しシールする。
- ③ ②を90℃のお湯で30分温め、すぐ冷ます。

ご注意点

イナアガーFを入れるときダマにならないようにしっかり混ぜる。
シールするとき中の空気をできる限り抜く。

【配合】10~11個 / 1個 70g

ゼリー	レヴェルジェボワロン 冷凍ピューレ (g)	水 (g)	グラニュー糖 (g)	イナアガーF [伊那食品工業] (g)	トレハロース(g)
フランボワーズ	300	320	170	20	-
ミュール	300	330	175	16	-
ペツシュ	300 [*]	300	160	9	-
ポムベルト	300	300	165	16	-
マンゴ	300	280	110	11	40
ライチ	300	300	110	16	45

※ ピューレライム10g 配合



フランボワーズゼリー



ミュールゼリー



ペツシュゼリー



ポムベルトゼリー



マンゴゼリー



ライチゼリー