



ブラックカラント & ピノ・ノワールのゼリー

(125ml入りサンディー用グラス x 8グラス、ショットグラス x 24グラス分)
あっさりした程よい甘さで、リフレッシュできるデザートです。お楽しみ下さい。

材料

上白糖: 350g (1+1/2カップ)
ピノ・ノワール・ワイン: 500ml(2カップ)
スター・アニス(ダイウキョウ)の葉: 3枚

新鮮な生果実のブラックカラントを使用する場合

ゼラチン: 14g(小さじ3杯)
ブラックカラント生果実: 360g

冷凍果実を使用する場合

ゼラチン: 20g(小さじ6杯)
冷凍ブラックカラント果実: 540g



調理方法

- ❖ ピノ・ノワール・シロップ: お鍋に上白糖、ピノ・ノワール・ワインとスター・アニスの葉を入れて、お砂糖が溶けるまで、かきまぜながら、弱火で加熱してください。少しずつ火を強めて、沸騰寸前に火から降ろしてください。
- ❖ シロップを濾して、スター・アニスを取り除きます。ピノ・ノワール・シロップ125ml(1/2カップ)を小さなボウルに入れ、ゼラチンを振りかけます。かき混ぜて、ゼラチンを溶かしてください。
- ❖ 残りのピノ・ノワール・シロップを加えて、よくかき混ぜてください。
- ❖ サンディーグラス、又はショットグラスにブラックカラントを分け入れ、ピノ・ノワール・シロップを満たしてください。
- ❖ 少なくとも2時間以上、出来れば一晩、冷蔵庫で冷やして固めてください。