お料理教室 inizio 協力

delicious sweeets

桃のゼリー

旬の桃を軽いコンポートにして、ゼリーにしました。白ワインを使っていますが、5分以上の加熱でアルコールを飛ばしています。おいしい桃はもちろん、切ってみたら少し残念だった桃も、おいしくなります。

材料（2人分）

※冷蔵庫で冷やし固める時間をのぞく

調理時間 15分

桃 …… 1個

(A)
- 水 …… 150cc
- はちみつ …… 小さじ2
- 砂糖 …… 小さじ2
- 白ワイン …… 小さじ1.5

水 …… 70cc

(B)
- アガー（植物性ゼリーの素）…2g
- 砂糖 …… 小さじ1.5

1

桃を湯むきする。桃を水洗いしてから、アボカドを切るように、縦に包丁を入れる。種に沿って切り目を1周入れ、両手で軽くねじって半分に割る。種をスプーンでくり抜く。

2

小鍋に湯を沸かし、弱火にしてから1の桃の断面から入れて5～10秒、裏返して5～10秒火にかけ、お玉等ですくい取り、冷水に落として粗熱をとり、水気をふいてから皮を剥き、それぞれ4等分のくし形に切る。

Point
桃の完熟度によって、湯むきの時間は調整する。

3

(A)を小鍋に入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして、2の桃を加えて5分弱火にかける。

4

桃を取り出し、グラスに4切れずつ入れておく。煮汁は鍋に入れておく。

5

(B)を乾いた器具で混ぜ合わせる。別の小鍋に水70ccを入れ、(B)を少しずつ加えながら、ムラなく混ぜとかしていく。

Point
アガーは(A)に入れて沸かすと固まりにくいので、アガー溶液にして、火からおろした状態で混ぜ合わせています。煮汁が冷めているときは、軽く温め直してから溶液と混ぜ合わせてください。

6

5を火にかけて沸騰させて火からおろし、温かい4の煮汁に加えてムラなく混ぜあわせる。

7

6を4に注ぎ、粗熱がとれたら冷蔵庫で1時間半～2時間冷やし固める。