

# 柑橘フルーツのジュレ



## おすすめワイン

レ・カプリス・ディネス ロゼ・ダンジュ

Les Caprices d'Ines Rose d'Anjou

フランス 750ml

ピンク色の反射のある美しい色合い。赤い果実の甘い香り、甘さとフレッシュさの間に好ましいバランスをもたらします。



AEONLIQUOR

マリアージュ

Recipe



## 材料 (100ccカップ約6個分)

グレープフルーツ(ルビー) .....	1個
※果汁は残しておく。	
オレンジ .....	2個
※果汁は残しておく。	
キウイ .....	1/2個
いちご .....	4個
果汁 + オレンジジュース合わせて .....	200cc
砂糖 .....	60g
バニラビーンズ .....	1/3本
板ゼラチン .....	6g

## 作り方

- ①板ゼラチンは氷水に入れてもどす。キウイはいちょう切りにする。  
いちごは半月切りにする。
- ②グレープフルーツ、オレンジは小房にカットする。
- ③果汁は全て鍋に入れ、砂糖、バニラビーンズを加えて加熱し、  
砂糖が溶けたら火を止める。
- ④③にゼラチンを加え溶かし、ボウルに移して冷ます。
- ⑤④にフルーツ類を加えて混ぜ、カップに流して冷蔵庫で冷やし固める。