



# ぶどうのジュレ

食後にぴったり



8月になると店頭に並び始める「ぶどう」。  
最近、本当に品種が増えましたね！  
私のお気に入りには「シャインマスカット」と「藤稔」。  
甘さの中にも、爽やかな香りがあるものが好きです。  
そのまま食べてもおいしいぶどうですが、ひと手間加えて、  
食後にピッタリ、ちよつとオシャレなスイーツはいかがでしょう？

## 作り方

材料  
【カクテルグラス 4 個分】

100% グレープジュース 150cc  
粉ゼラチン ..... 5 g  
水 ..... 大さじ 2  
グラニュー糖 ..... 50 g  
レモン汁 ..... 小さじ 1/2  
炭酸水 ..... 50cc  
お好みのぶどう ..... 10 粒程  
ミントの葉 ..... 適宜

①



ボウルに粉ゼラチンと分量の水を入れ、よく混ぜた後、5分程ふやかします。

②



小なべにグレープジュースとグラニュー糖を入れ、70℃程に温めた後、①のゼラチンとレモン汁を加えてよく混ぜ溶かします。

③



②のゼリー液をこしながら別のボウルに移します。

④



ヘラを使って混ぜながら、氷水で粗熱を取ります。

⑤



良く冷やした炭酸水を④に静かに注ぎ入れ、ゆっくり混ぜ合わせ、お好みのぶどうを入れます。

Point

炭酸水を入れる事で、爽やかな夏向きの味わいになります。

⑥



ラップをゼリー液表面にピッタリとかぶせ、冷蔵庫で1時間ほど冷やします。

⑦



グラスに盛り付け、ミントの葉を添えれば出来上がり。

完成！

