

安芸クィーンマッシュマロ

～ブドウ料理～

(作りやすい量)



■材料

粉砂糖	20 g
コーンスターチ	20 g
卵白	100 g
板ゼラチン	30 g・・・冷水に一枚ずつ入れふやかす
ブドウのピューレ	100 ml
グラニュー糖	150 g
水飴	70 g

■作り方

- ① 卵白にグラニュー糖を3回に分け入れながらしっかり泡立てる
- ② ブドウのピューレを60度ほどに温め、ふやかしたゼラチンを入れ溶けたら鍋ごと冷やして粘度をつける
- ③ ①に冷えてもったりした②を少しずつ加え攪拌し、更に水飴も入れ全体が良く混ざったら粉砂糖とコーンスターチを混ぜたものをバットに流し入れ冷蔵庫で固める。
- ④ 好きな形に切って頂く