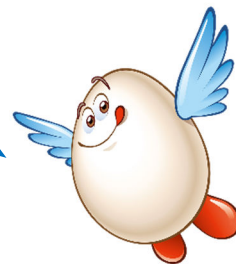


## なぜ冷却するの？！

## フクッピーの冷却調理講座 ⑦

こんにちは！ 『フクッピー』です。  
みなさまに“冷却”に関する様々なお役立ち情報をお届けしています。  
今回からブラストチラーを活用した「冷却調理レシピ」をご紹介します！  
よろしくお願いします。



## こんなお悩みありませんか？

手づくりデザートをつくってみたいけど難しそう…。  
ゼリーを冷やし固めるのに時間がかかってしまう…。

## ブラストチラーを使って手づくりデザートにチャレンジ！

ブラストチラーを活用すれば、二層のゼリーもすばやく・きれいにつくれます！  
その他、スチコンとブラストチラーでつくる「なめらかプリン」も大人気！

手づくり  
デザート

## マンゴー&amp;ヨーグルトゼリー



## 【材料】60ccカップ20個分

## マンゴーゼリー液

・マンゴーピューレ	300 g
・水	200 g
・グラニュー糖	80 g
・粉ゼラチン（水でふやかす）	8 g
・レモン汁	10 g

## ヨーグルトゼリー液

・牛乳	375 g
・グラニュー糖	100 g
・粉ゼラチン（水でふやかす）	10 g
・ヨーグルト	250 g

飾り用 マンゴーピューレ、マンゴー

## 【作り方】

- ①マンゴーゼリー液をつくる。  
鍋にグラニュー糖とマンゴーピューレ・水を入れて温め、レモン汁を加える。  
70℃くらいになったら火を止め、ゼラチンを入れてよく混ぜて溶かす。
- ②カップにゼリー液を注ぐ。
- ③**ブラストチラー**で急速冷却する。《チルモードで約20～30分》
- ④ヨーグルトゼリー液をつくる。  
鍋にグラニュー糖と牛乳を入れて温め、70℃くらいになったら火を止め、ゼラチンを入れてよく混ぜて溶かす。  
粗熱がとれたらヨーグルトを少しずつ加え、混ぜ合わせる。
- ⑤③のマンゴーゼリーが固まったのを確認し、上に④のヨーグルトゼリー液を注ぐ。
- ⑥**ブラストチラー**で急速冷却する。《チルモードで約20～30分》
- ⑦お好みでマンゴーピューレやマンゴーの果肉をトッピングしたら完成！！

※ 来月号も「冷却調理レシピ」のご紹介です。お楽しみに！