



池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	レモンゼリータルト		
コラボ企業	ゼライス(株)		
特徴	タルトカップと夏にピッタリのレモンゼリーで作る、透明で綺麗な珍しいゼリータルト。冷凍バタータルトカップを使用する事により焼かずに作れてるので失敗が少なく作成できます。		
コラボ製品	冷凍バタータルトカップ		ゼラチン A-Uアルファ
			ゼラチンミックスCT
材料	8	個分	
【レモンゼリータルト】			【紅茶ゼリー】
冷凍バタータルトカップ		8個	ゼラチンミックス CT 4.5g
ゼラチン A-Uアルファ		11.5g	紅茶 100cc
レモン		1切れ	砂糖 10g
レモン果汁		45cc	
砂糖		45g	
白ワイン		50cc	
水		350cc	
【ナパージュ】			
ゼラチン A-Uアルファ		5g	
水		65g	
レモン果汁		5g	
砂糖		10g	
作り方			
【ナパージュ】			
①耐熱容器に水、レモン果汁、砂糖をそれぞれ加え、600Wの電子レンジで30秒加熱する。			
②加熱した液体に、ゼラチンを振り入れ良く溶かす。			
③粗熱を取り、ゼラチン溶液をタルト生地へ塗る。			
【レモンゼリー】			
①レモン1切れとワインを煮詰めてアルコールを飛ばす。			
②沸騰した①に水を入れて再度加熱する。			
③さらに沸騰したら火を切り、②に砂糖、レモン果汁、ゼラチンを入れて良く溶かす。			
④ゼラチンと砂糖が溶けきったら粗熱を取り、ナパージュ液を塗ったタルト生地へ③をゆっくり流し入れる。			
【紅茶ゼリー】			
①熱湯で紅茶を淹れる。			
②①にゼラチンと砂糖を振り入れよく溶かす。			
③薄いパットにゼラチン溶液を流し入れ冷やし固め、冷やし固まったらフォーク等でクラッシュする。			
【仕上げ】			
①レモンゼリータルトが冷やし固まったら、クラッシュした紅茶ゼリーを添える。			