



味変?色変!? マジックゼリー

目で見て楽しい!おやつにどうぞ!

食に驚きを与えてくれる、そんなおやつを紹介します。使うのは「バタフライピー」と呼ばれるハーブ。

レモン汁で色が変わるゼリーを見て、食べて楽しもう!

材料 2人分

青色ゼリー

- 水 450 g
- グラニュー糖 15 g
- ※バタフライピー (パック) 2包
- 顆粒ゼラチン 10 g
- レモン 1/4個

白色ゼリー

- 牛乳 120 g
- グラニュー糖 10 g
- 顆粒ゼラチン 2g

作り方

<青色ゼリー>

1. 鍋に水とグラニュー糖、バタフライピーのパックを入れて、中火にかける。
2. 沸騰してきたら火を止め、パックを取り出す。
3. 2の鍋にゼラチンを振り入れ、ヘラで混ぜて溶かす。
4. 3をボウルに入れ、氷水の入った別のボウルの中でゆっくりかき混ぜて冷やす。



<白色ゼリー>

1. 鍋に牛乳とグラニュー糖を入れて中火にかける。
2. 沸騰してきたら火を止めて、ゼラチンを振り入れ、ヘラで混ぜて溶かす。
3. 2をボウルに入れ、氷水の入った別のボウルの中でゆっくりかき混ぜて冷やす。



<マジックゼリー>

スプーンで作った2色のゼリーを好きな模様に盛りつける。少しだけ美味しく食べた後、青色ゼリーにレモン汁をかけて、味変?色変!?を楽しむ。

※バタフライピーについて
妊娠中、または授乳中の方、その他処方薬を服用中の方は、事前に医師または薬剤師に相談のうえ、お飲みください。使用される製品に記載の注意事項に従ってください。

MEMO

色が変わる不思議は、バタフライピーに含まれるアントシアニンという色素が関係しています。この色素は酸性やアルカリ性のものに反応し、色が変わります。今回はレモン汁が酸性なので、色が変化したんですね。実は、アジサイにも同じ色素が含まれており、土が酸性かアルカリ性かで鮮やかに色が変化します。

体験



知識



カテゴリ



調理時間



人数



費用

