

# 赤紫蘇のジュレ

## トレハの効果

- 甘味を抑えて、すっきりとした味わいに仕上がります
- 離水を適度に調え、みずみずしさ、のど越しのよさを出せます

「ハイアットリージェンシー 京都」安田俊二シェフ



【配合・製法】(スタンドパック115g 10個分)

### ◆赤紫蘇のジュレ

	赤紫蘇ジュース*1	900g	① 鍋に紫蘇ジュースを入れて加熱し、グラニュー糖を加えて溶かす。
	グラニュー糖	180g	
A	トレハ	80g	② 80℃程度になったら、合わせておいたAを加えて溶かし、軽く沸かす。
	寒天*2	22g	③ 裏ごししてカップに流し、冷蔵庫で固める。

\*1:水1ℓを沸かし、赤紫蘇144g、大葉(4等分にカット)36gを加えて5分程度煮る(途中アクを取る)。裏ごししてクエン酸10gを加える。

\*2:イナアガーL(伊那食品工業株式会社)。以下同。

### ジュレのバリエーション

#### ◆梅のジュレ

B	梅ピューレ	300g	① Bを加熱し、グラニュー糖を加えて溶かす。
	水	700g	② 80℃程度になったら、合わせておいたCを加えて溶かし、軽く沸かす。
C	グラニュー糖	130g	
	トレハ	17g	③ ハチミツを加えて混ぜる。
D	寒天*2	38g	④ 裏ごししてカップに流し、冷蔵庫で固める。
	レモンの花のハチミツ	60g	

#### ◆コーヒーのジュレ

D	伏見の天然水	990g	① Dを通常の方法でドリップする。825gを計量し、そこに合わせておいたEを加えて溶かし、軽く沸かす。ハチミツを加えて混ぜる。
	コーヒー豆	50g	
E	トレハ	33g	② 裏ごししてカップに流し、冷蔵庫で固める。
	寒天*2	15g	
	アーモンドの花のハチミツ	58g	

### 【シェフの解説】

自家有機栽培農園で育てた赤紫蘇で作るジュレです。赤紫蘇と大葉を煮て色鮮やかな赤紫蘇ジュースを作り、寒天で固めています。トレハは甘味を抑えるために使っていて、Brixは22%程度。みずみずしく、のど越しがよくなるよう、糖度を下げて、あえて離水をさせています。離水させたいけれど、し過ぎても困る。トレハの保水性により、程よい感じに仕上がっているのだと思います。

ホテルでは、夏季限定「サマーゼリーコレクション」として、赤紫蘇、梅(京都城陽市青谷の「城洲白梅」使用)、桃、ラズベリーシャンパン、コーヒー(ホテルオリジナルのミネラルウォーター、伏見の天然水「伏水」使用)の5種類のスタンドパックゼリーを出しています。充填後84℃で煮沸していますが、この低糖度であっても、品質にまったく問題ありません。

### □トレハのポイント!

#### ゼリーの離水比較

Brix32%に仕上げたゼリーを型から出し、離水を比較した。砂糖品は離水しているが、トレハ品はほとんど離水していない。



砂糖品



トレハ品