

アルギンゼリーの応用例

■果汁ジュースが弾けるつぶゼリー

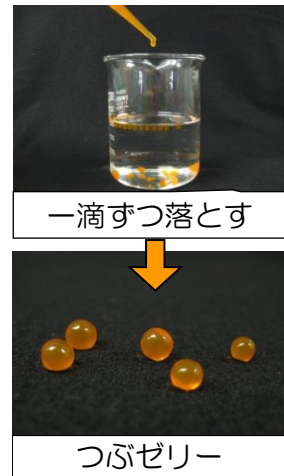
果汁ジュースをアルギン酸カルシウムの膜で閉じ込めたつぶゼリーは、料理やデザートを彩るだけでなく、独特のぷちぷちとした食感もお楽しみいただけます。

〈例〉

・アルギン酸ナトリウム	2g
・果汁ジュース	200ml
・1%塩化カルシウム水溶液	適量

- 果汁ジュース200mlを撹拌しながらアルギン酸ナトリウムを投入し、溶解させます。…①
★アルギン酸ナトリウムの溶解方法について、別の資料または弊社ホームページで詳しく解説しています。
- 塩化カルシウム水溶液の中に、スポイトやストローを使って①をゆっくり一滴ずつ落とすと、小さな球状のゼリーになります。

- ・アルギン酸ナトリウムの粘度や濃度、カルシウム液中への浸漬時間を変えることで、好みのゼリーの固さにすることができます。
- ・ゼリー表面に残った余分な塩化カルシウムは、適度に水で洗い流して下さい。



■つぶゼリーで食卓を華やかに・楽しく演出

きなこやコーンスープなどをアルギン酸カルシウムの皮膜で閉じ込めたカプセルゼリーは、食卓を華やかに演出します。また、熱に強いので、熱い料理にも利用することができます。

〈適した材料〉

豆乳、金箔、青海苔、きなこ、トマトジュース、コーンスープなど

〈例〉

・アルギン酸ナトリウム	2g
・水	200ml
・お好みの材料	適量
・1%塩化カルシウム水溶液	適量

- 水200mlを撹拌しながらアルギン酸ナトリウムを投入し、溶解させます。…①
- ①にお好みの材料を適量投入し、分散させます。…②
- 塩化カルシウム水溶液の中に、スポイトやストローを使って②をゆっくり一滴ずつ落とすと、小さな球状のゼリーになります。

〈ゼリーの例〉

