

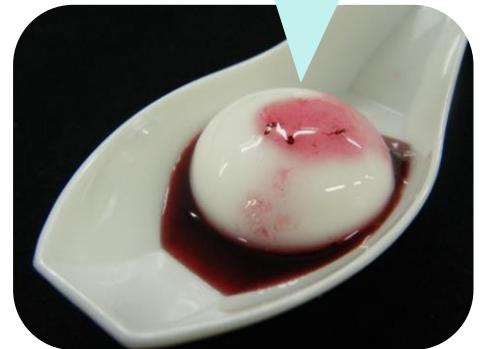
## アルギンゼリーの応用

## ☆卵黄状ゼリー☆

カルシウムが多く含まれるヨーグルトやpHが低いドレッシングなどの食材は、アルギン酸ナトリウムをうまく使うことで卵黄型のゼリーに閉じ込めることができます。

ぷるんとした卵黄型のゼリーは、食卓の演出やデザートなどに幅広く利用することができます。また、アルギン酸カルシウムの被膜は熱に強いので、熱い料理にもお使いいただくことができます。

表面はぷるん  
中身はとろっ



## ＜材料＞

・アルギン酸ナトリウム	1g
・水	200ml
・お好みの材料	適量
・乳酸カルシウム	適量※
・グアーガムなど(増粘剤)	適量※

## ＜作成手順＞

1. 水200mlを攪拌させながらアルギン酸ナトリウムを投入し、溶解させます。…(A)

★アルギン酸ナトリウムの詳しい溶解方法は、別の資料または弊社ホームページをご覧ください。

2. 深めのスプーンもしくははれんげを用意し、スプーンの容量約半分ほど(A)の溶液を注ぎます。

3. 別な容器にお好みの材料を用意し、必要に応じて(※)乳酸カルシウム、あるいはグアーガムなどを加えて混合します。…(B)

※固める材料によって乳酸カルシウムや増粘剤が必要なもの、必要でないものがあります。詳しくは裏面をご覧ください。

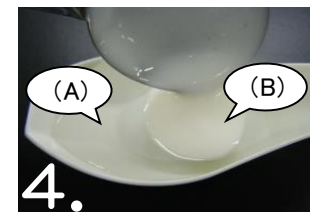
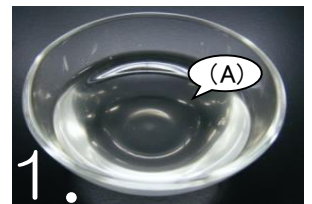
4. 上記2のスプーンに、(B)を適量ゆっくり注ぎます。  
⇒(B)の周囲にゆるく被膜ができます。

5. スプーンを、(A)の溶液にスプーンごとゆっくり沈めます。この時、スプーン内のゼリーは上側の表面がまだ固まっていないので、かたちを崩さないように注意しながら静かに沈め、被膜がゼリー全体を覆うようにします。

6. 2～3分間(A)の溶液中に漂わせた後、すくい上げます。

## ＜ご参考＞

- ・塩分（ナトリウムやカリウムなど）を多く含む材料では、作成したゼリーの膜が時間とともに脆くなる場合があります。
- ・アルギン酸ナトリウムの種類（粘度、濃度など）を変えることで、お好みの固さに調整することができます。また、(A)液に漬けておく時間を変えることで、ゼリー膜の厚みを変えることができます。
- ・ゼリーを召し上がる際は、ゼリー表面に残った余分なアルギン酸ナトリウムの水溶液を洗い流して下さい。



# ゼリー？ヨーグルト？

## ■卵黄状ゼリーが作れる食材の例

### ①カルシウムが多く、粘度が高い食材

(例: ヨーグルト, チーズクリームなど)

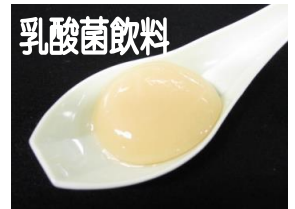
何も加えず、食材をそのまま使って、作り方の手順3. の材料としてゼリーにすることができます。



### ②カルシウムが多く、粘度が低い食材

(例: 乳酸菌飲料など)

ゼリーの中身となる材料に十分なカルシウムが含まれていても、材料の粘度が低いと、アルギン酸ナトリウムの溶液の中で丸くまとまらず、きれいなゼリーを作ることができません。このような食材では、アルギン酸以外の増粘剤(グァーガム, キサンタンガムなど)を加え、材料の粘度を上げることで丸いゼリーを作ることができます。



### ③カルシウムが少なく、粘度が高い食材

(例: マンゴーソース, ケチャップなど)

ゼリーの中身となる材料にカルシウム含量が少ないと、表面に膜ができないためゼリーを作ることができません。このような食材では、乳酸カルシウムなどのカルシウム分を加えることで、ゼリーを作ることができます。



### ④カルシウムが少なく、粘度が低い食材

(例: オレンジジュース, 和風ドレッシングなど)

増粘剤とカルシウム分を材料に加え、粘度とカルシウム含量を上げることで、幅広い食材を使ってゼリーを作ることができます。



★中性の牛乳やミルクココアなどのカルシウム分は、アルギン酸と反応しにくい状態で存在しています。これらの食材をゼリーにする場合も、④と同様に増粘剤、カルシウムを加えて下さい。

## ■さらに応用すると…



ぶどう!?ゼリー



かぼちゃ!?ゼリー



りんご!?ゼリー



プリン!?ゼリー

ゼリーの外側と内側の色を変えることができます

食材のイメージを表現したゼリーを作ることができます!

ゼリーの膜となるアルギン酸ナトリウムの溶液に、中身の食材とは異なる色をつけたり、あるいは別の食材を混ぜることで、見た目にも楽しい色々なゼリーを作ることができます。