

レモン風味の杏仁豆腐

～カップ 約12コ分～

<<杏仁豆腐>>

パールアガー8..... 17 g
上白糖..... 100 g
コーンスターチ..... 10 g
牛乳..... 650ml
生クリーム..... 200g
七福杏仁霜..... 30g

<<レモンシロップ>>

パールアガー8..... 7 g
上白糖..... 125 g
水..... 315 g
レモン汁..... 65 g

<<トッピング>>

トロピカルフルーツ
..... 適量



<<杏仁豆腐を作る>>

- ① パールアガー8と、上白糖、コーンスターチをボールでよく合わせておく。 ▫
- ② 牛乳と生クリームを合わせ、そこに七福杏仁霜を徐々に加えてよく合わせ、ゆっくり混ぜながら80℃まで加熱する。 ▫



- ③ 火からおろし、カップに流し、冷やし固める。 ▫



<<レモンシロップを作る>>

- ① パールアガー8と、上白糖をボールでよく合わせておく。
- ② 水を火にかけ熱がついてきたら①を少しずつ加え、80℃くらいまで加熱し溶かす。 ▫
- ③ 火からおろし、冷やし固めた杏仁豆腐の上にあら熱を取ったレモン汁をかけて冷やす。

<<仕上げる>>

- ① レモンシロップが固まったら、カットしたキウイやトロピカルフルーツを上に飾る。

