

地産地消レシピ

@kagawaken

韓国でバズってるフルーツ飴

シャインマスカットのタンフル

頬張った瞬間、「ガリパリパリッ! ブシュ、じゅわ!」

飴を薄づきにできれば大成功!

ジューシーなシャインマスカットのめいしさそのままに、パリパリ食感の飴とのコラボレーションを楽しめます♪



*** 👑 ***

レシピ・写真 森 映子

Profile

神戸在住・香川県に縁のあるフードコーディネーター。企業やカフェのメニュー開発や、販売促進用のフードスタイリングなどを手掛ける。技巧を凝らしたトーストアートがインスタグラムで注目を集め、現在フォロワー数4万人。

インスタで
Check!



材料(3~4人分)

シャインマスカット…15~20粒(常温にしておく)

グラニュー糖…200g 水…100cc

MEMO

- 高級果物を使うともったいない? Non! 素材が良いほどおいしさ爆上がり! 昔懐かしいリンゴ飴とは別物なのです!
- 果物を使うと飴がすぐに溶けるので、早めにいただきますよ。
- シンプルなレシピですが、飴が固まらない、ネチョネチョするなど失敗しやすいので★のポイントを参考に。
- ピオーネやイチゴ、カットパイナップルや輪切りバナナでもできますよ。

100g当たり

約182kcal※

※シャインマスカットは1粒10g、20粒使用とし、100g当たりの熱量をアプリで計算しています

作り方

- マスカットは洗ってペーパーでしっかりと水気をふきます。
★表面に水分があると飴が上手く固まりません。
串に好みの数のマスカットを刺してスタンバイしておきます。
- 水とグラニュー糖を鍋に入れ軽く混ぜてから中火で加熱します。
★火にかけて後は最後まで触らない!
混ぜると結晶化するので鍋を見守るのみ!
ブクブクと泡が出てきたら、そこから6~10分くらい加熱します(熱源や鍋によります)。小さな泡が出てブクブクの音が小さくなってきたらサインです。カラメル匂いがして鍋の端が黄色くなりはじめたらすぐに火から下ろし、鍋底をぬれ布巾に当てます。
★火から下ろすタイミングを見定める別の方法としては、鍋の中身を少し取って容器に入れた水に落とす、固まれば飴になればOKです。
- 串に刺したマスカットを飴にサッとくぐらせ(★薄づきに!)、クッキングシートに置きます。固まれば完成!
★鍋の飴が固まりやすいので作業は手早く!

