

社員おすすめ!!!
お手軽レシピ

パーシモンシロップ

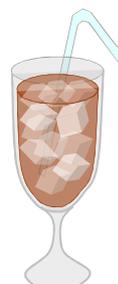


甘柿の皮を熱水抽出し、濃縮して作り上げた特製シロップです。
どこか懐かしい、ほっとするやさしい甘さに仕上げています。

『基本の使い方』



はちみつやメープル
シロップの代わりとして...
デザートやお料理の甘味料として...



コーヒーや紅茶の
ガムシロップ代わりとして...

『琥珀かん』



見た目に涼しく、
歯ごたえが楽しい和風ゼリー。

●材料

みつまめ ところてん用寒天
(マリン寒天でも可)

4g(1袋)

水

350cc

パーシモンシロップ

200g

●作り方

- ①みつまめ ところてん用粉寒天に水を加えて10分間浸します。
- ②①を加熱し、沸騰したらフツフツと煮立つ程度の火加減にして混ぜながら10分間寒天をよく溶かします。
- ③パーシモンシロップを入れ、均一に混ぜたら火を止めます。
- ④型に流し入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑤好みの形に切り分けてできあがり。

※寒天を煮溶かす際、シナモンスティックで風味をつけたい場合もお召し上がりいただけます。



マリン・サイエンス株式会社

TEL : 03-3865-3865 FAX : 03-3865-3450
<http://www.marine-science.co.jp/>

