

◆コーヒーヴェリーヌ◆

今の季節にぴったりのコーヒーヴェリーヌのレシピをお届けいたします。

レシピは ①コーヒーゼリー ②コーヒームース ③ミルクムース
とそれぞれ分けて記載されています。

分量の目安としては

底直径 5 cm、高さ 6 cmの円柱容器に

それぞれ（ムース2種とコーヒーゼリー）を3分の1ずつ入れた場合、

12個分が目安です。

※写真のようなイメージ

（コーヒーゼリーはゼラチン5に合わせた分量なので、余る可能性があります）



◆最初にお読みください◆

・レシピのゼラチンはゼラチンクックを使用しました。（そのまま戻さずに加えることのできるタイプ）

戻しが必要なゼラチンを使用する場合は、コーヒーゼリーならコーヒーの一部、ミルクムースなら牛乳の一部を使ってゼラチンを戻して使用してください。

参考：粉ゼラチンの場合ゼラチンの4倍の冷水で戻します

・レシピのゼラチンの配合は以下を参考に覚えていただいても大丈夫です。

ゼラチン5gをベースに水分を変えた結果		
	コーヒー	個人的な感想
①	150ml	やり過ぎた感あり。あえてここまでのかたさにしなくても良いかなという印象。
②	200ml	ややかため。型から抜くならこれでも安心かもしれないが、ブルンとした食感が苦手の人には苦手かも
③	250ml	ゼラチンの箱に表記してある、標準の固さがこれ。間違いのない感じではある。
④	300ml	今回のゼリーレシピにはこちらを使用しました。やわらかめのゼリー。ムースとの馴染みが良い印象
⑤	350ml	④に比べるとやや柔らかい印象ですが、NGではなく、型から出すこともできる。ス〇バのコーヒーゼリーフラペチーノとか、そういう系のお菓子には良いのでは。
⑥	400ml	やり過ぎた感あり。ジュレのようになる。。。

・ムースについて

コーヒームースは卵白が入り、ミルクムースは卵白が入りません。

これは、コーヒーだから卵白を入れるという意味ではなく

2種のムースの作り方をご紹介するつもりで敢えて変えました。

（ミルクムースの方がお手軽です ^^）

◆コーヒーゼリー◆

(材料)

コーヒー（無糖）：300ml
きび砂糖：大さじ2
粉ゼラチン：5g

(作り方)

- ①鍋にコーヒーときび砂糖を入れて加熱し、きび砂糖を溶かしながら温める。（80度以上）
- ②加熱を止め、ボウルに①を移し、分量のゼラチンを加えて混ぜ溶かし、粗熱をとる。
- ③粗熱がとれたら、器に入れて冷やし固める。

※写真のように、ゼリーをクラッシュして乗せる場合はバットに入れて冷やし固めると良い。

※容器に流し入れる場合は、コーヒーゼリーが一番下の方が、ムースが溶けたり、くずれたりする心配がないのでおすすめ。

◆コーヒームース◆

(材料)

A

・	コーヒー	：	80ml
・	コーヒーリキュール	：	20ml（無ければ全てコーヒーでも可）
・	ゼラチン	：	3g

B

・	生クリーム	：	100g
・	きび砂糖	：	大さじ1

C

・	卵白	：	1個分
・	きび砂糖	：	大さじ2

(下準備)

・Bの生クリームときび砂糖を合わせて、ヨーグルト状にまで泡立てておく ※泡立てすぎないように注意

(作り方)

- ①Aのコーヒー80mlを加熱し、温まったらゼラチンを加えて溶かし、更にコーヒーリキュールを加えて混ぜる。（←ベース）
- ②Cの卵白を何も入れずに軽く泡立て、泡立ってから砂糖を2回に分けて加え、角がたつまで泡立てる。
- ③①で作ったベースを、冷水にあて、とろみをつける。
（とろみをつけすぎるとこの後加えるBとCが混ざらなくなるので注意）
- ④下準備しておいたBの生クリームを2回に分けて加え、その都度ホイッパーで混ぜる
- ⑤更に、②で泡立てた卵白を2回に分けて加え、その都度ホイッパーで混ぜる。
- ⑥全体が混ざったら器に流し入れて、冷やし固めたら完成。

◆ミルクムース◆

(材料)

- ・牛乳：200ml
- ・きび砂糖：大さじ4
- ・ゼラチン：4g
- ・生クリーム：200g
- ・バニラエッセンス：適量

※砂糖について

ムースを真っ白にしたいときにはグラニュー糖を使ってください。

甘さ控えめがお好きな方は、大さじ1と1/2のお砂糖でも大丈夫です。

(下準備)

- ・生クリームを、ヨーグルト状にまで泡立てておく

※泡立てすぎないように注意

(作り方)

- ①鍋に牛乳と砂糖を加え、砂糖を溶かしながら温める

※沸騰させないように注意

- ②温めた①にゼラチンを加えて混ぜ溶かし、バニラエッセンスを加えてさらに混ぜる。

- ③②を冷水にあててとろみをつける。とろみがついてきたら、下準備していた生クリームを2回に分けて加え、その都度ホイッパーで混ぜる。

- ④全体が混ざったら、器に入れて冷やし固めて完成。

(さらにもう一手間)

- ・①の牛乳をあたためるときに、バニラビーンズの中身とさやを入れて加熱すると、よりバニラの香りが楽しめるムースとなります。

- ・大人なお味が好きな方は、ラム酒を小さじ1~入れてみてください^^相性良いかと思います♪