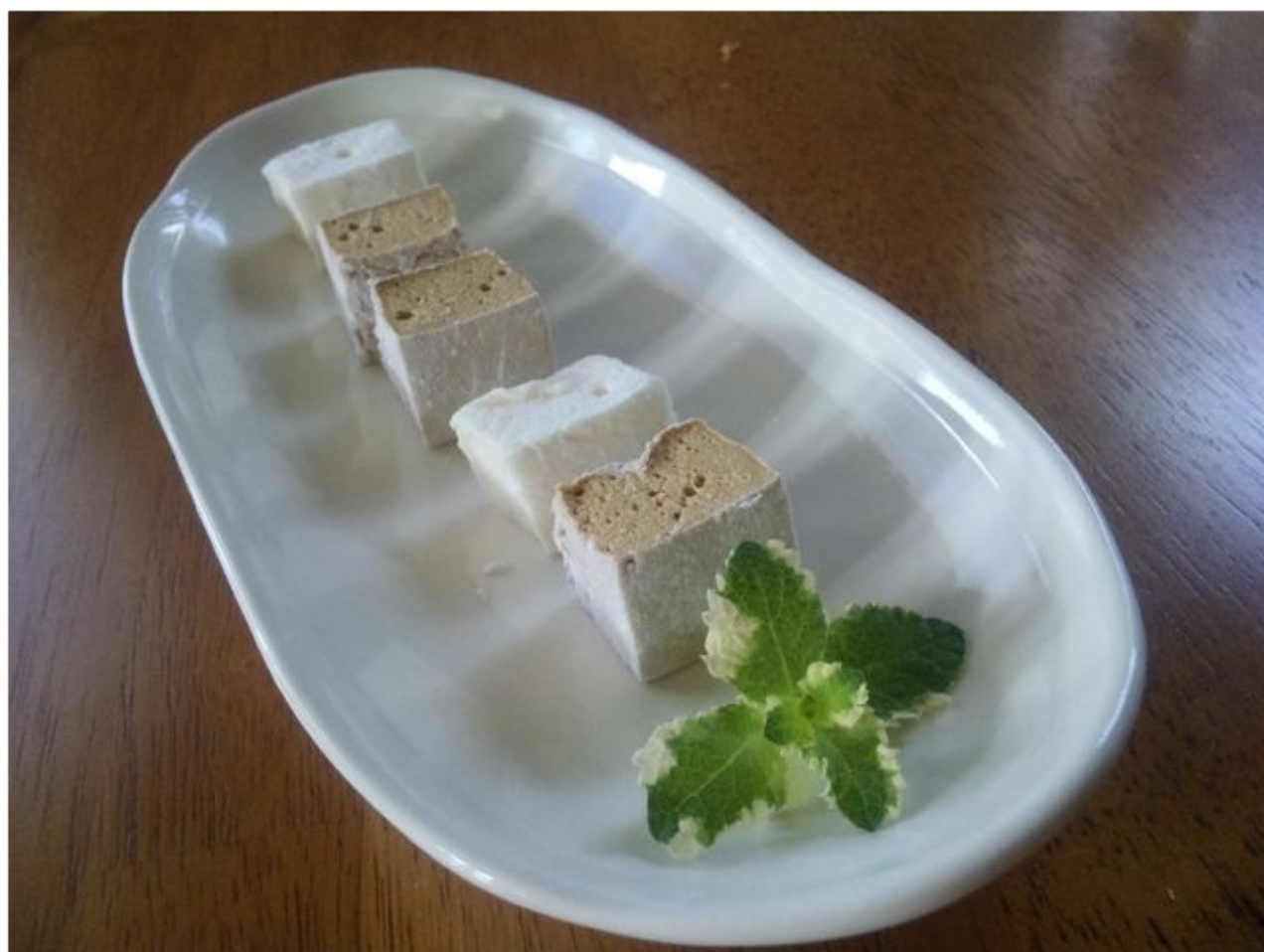


おうちで作る バニラのマシュマロ



マシュマロ専門店
やわはだ

材料と道具

材料。

板ゼラチン 10g

水あめ 60gと50g 全部で110g

グラニュー糖 150g

水 120cc

バニラエッセンス 少々

コーンスターチか片栗粉 適量

道具。

ボウル。少し大きめで耐熱性のもの

小鍋

調理用温度計。100度以上計れるもの

電動泡立て器。なるべく強力なものがいい

ゴムベラ

型につかうバット（14×20cm深さ3cm程度を目安に）

薄くサラダオイルを塗ったクッキングペーパー（型にあわせた大きさ）

ナイフ、または好きな形のクッキーなどの抜き型

作り方

作り方。

まず、板ゼラチンを冷水でふやかす。

10分程度。

材料は最初に全部計っておく。

道具は全部用意しておく。

クッキングペーパーは、型ぴったり敷き込む大きさにカットし、ペーパータオルなどを使って薄くサラダオイルを塗っておく。

型にクッキングペーパーを敷いておく。

① ボウルにふやけた板ゼラチンをよくしぼっていれます。

② 板ゼラチンに水あめ60gとバニラエッセンス少々を加えます。

※このボウルで泡立てをするので、耐熱性の少し大きめのボウルを使いましょう

③ 小鍋に水あめ50gとグラニュー糖150g、水120ccをいれて火にかけます

④ 温度計で110度になるまではかりながら熱します

※温度が大切です。なるべく温度計を使いましょう

⑤ 泡立てにはいります。あつく熱した砂糖と水あめのシロップを板ゼラチンの入っているボウルに流し込みます

⑥ とてもあつくなっているので布巾などで押さえながら、すぐに強力に泡立てます

⑦ 泡立て具合は、真っ白になってハンドミキサーがずっしり重くなるまでです

※あついのでやけどに十分注意してください。この工程は大急ぎで。

⑧ ずっしり重たくなったマシュマロの生地をクッキングペーパーを敷いた型に流し込みます

⑨ ゴムベラをつかってきれいにボウルから移し、表面をならします

⑩ 型を机に落とすように打ちつけ、中の気泡をつぶします

⑪ そのまま常温で2時間以上放置して、固めます

⑫ 表面にコーンスターチをふってべたつきをとめて、型から出します

⑬ ナイフで四角くカットしたらできあがり。全体にコーンスターチをまぶしてください。

自分の好きなクッキー型で抜いてもかわいいです。

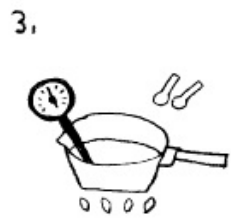
あうちぞも作れる
バニラ
マッシュマロの
作り方



1. 冷水で10分~15分
ふやかした板ゼラチン10gを、
水を切ったボウルに
入れます。



2. 牛乳 水あめ 60gと、
バニラエッセンスを
1/2cc入れます。



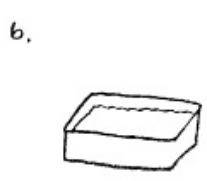
3. 小さな鍋に以下の材料を入れ、
110℃になるまで加熱します。
• グラニュー糖 150g
• 水あめ 50g
• 水 120cc



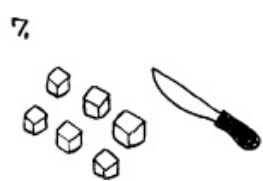
4. 3.で熱く煮立てたシロップを、
2.のボウルに入れた、
ハンドミキサーで高速で
泡立たせます。



5. しっかり白くなり、
抵抗感が
出るまで泡立たせます。



6. サラダ油を薄く塗った
クッキングペーパーを11.5cmに敷き、
牛乳生地を流し込み、
固まるまで常温で2時間ほど
置かせてください。
11.5cmは14×20cm、深さ3cmほど。



7. 表面にコーンスターチを振り、
ナイフで切り分け、
できあがり！
ナイフに薄くサラダ油を塗ると
切りやすいです。

やわはだなマシュマロ

マシュマロ肌、ってよく化粧品に書かれていますけど。

マシュマロをやわはだと言ってしまったのは、どうもうちだけみたいです。

やわはだの字のごとく、本当にやわらかーいマシュマロです。

ふわふわともっちり、その両方を持ち合わせています。

口に入れると、しゅっと溶けていきます。

そしてバニラの香りがふわり...、ふわり...

[マシュマロ専門店やわはだ](#)では、いろんな味のマシュマロがありますが

今回は基本のバニラマシュマロの作り方をお伝えします。

このレシピの水分を果実のピューレに変えたりして、いろんな味ができるのです。

お醤油とみりんを使えば[みたらし味](#)に

グラニュー糖の一部を黒糖に変えてシナモンを足せば[黒糖シナモン](#)

中をパイナップルのピューレたっぷりのマシュマロにしてコーンスターチの代わりにココナツをまぶせば、カクテルの味をイメージした[ピニャコラーダ](#)マシュマロになるのです。

マシュマロは無限大に広がります。

世界一カラいといわれている[ハバネロ](#)を入れたら、甘いのに辛い大人のマシュマロが出来上がる

その第一歩が、バニラのマシュマロです。

小さくカットして熱い飲み物に落とすもよし、焼きマシュマロを作るもよし。

(表紙の写真のベージュのマシュマロはインスタントコーヒーパウダーを足したコーヒー味。さらに胡椒を加えるととてもエキゾチックな[コーヒー&ペッパーマシュマロ](#)になります)

真っ白い、ほのかな甘いお菓子を、どうぞご堪能ください。

(ちなみに、白い[肉球マシュマロ](#)はこのバニラのマシュマロがベースになっています)

おうちで作れるバニラのマシュマロ

<http://p.booklog.jp/book/27882>

著者：ヨコムラユウキ

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/yawahada/profile>

発行所：ブックログのパブー (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社：株式会社paperboy&co.

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/27882>

ブックログのパブー本棚へ入れる

<http://booklog.jp/puboo/book/27882>