こはくとう・ナッツプラリーヌ
の 作り方



こはくとう
の 作り方



1 材料

・グラニュー糖 (300g)　・粉寒天 (4g)

・お好みのジャム（今回は、ブルーベリーとレモン マーマレード）

・水(200mL）





2 用具

・小なべ　・計り　・ボウル (中)　・ヘラ

・バット中サイズ (20cm×15cm)　・竹ぐし

・スプーン　・クッキングペーパー　・小皿

・まな板　・包丁

3 作り方1~2

1.色付け用の色水を作る。
大さじ2杯くらいのジャムに、小さじ2杯くらい水を入れて、好みのこさにする。
(食紅でも良い)



1の様子

2.小なべに水200mLと粉寒天4gを入れて、火をつける前によくまぜる。
中火にかけ、加熱しながら粉寒天が完全に溶けるまでしっかりかきまぜる。

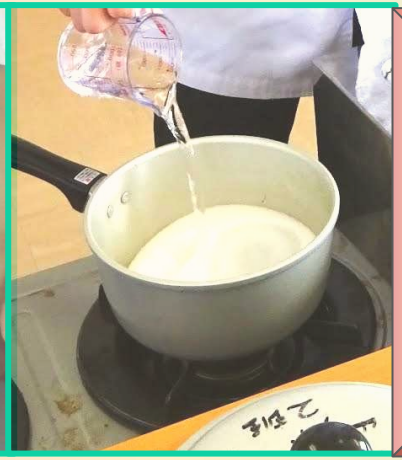
2の様子



4 作り方 3~4

3.粉寒天が溶けたらグラニュー糖を全部入れ、こげないように注意しながら底からよくまぜる。トロッとするくらいまでにつめる。





3の様子

4.クッキングペーパーをしいたバットに3.を流し込む。
(平らに、角まで)



4の様子

5 作り方

5.5分ほど待ち、ねばりが出てきたらジャムを入れて模様をつける。(2色を半々に入れるのがおすすめ。)



5の様子

6.冷蔵庫で、30分～1時間ほど冷やす。その後、風通しの良い場所で3日～1週間ほど乾燥させる。

7.固まったらバットから取り出して、好きな大きさに切り分ける。(切る時は、包丁でも手でも良い。)





7の様子

5 アイデア

・食紅を使う時、こはくとうの色を、オリジナルの色にしたいなら、2色の食紅を混ぜて色を作ると良い。
・バットで混ぜる時は、全部混ぜずに、マーブルにしたり、好きな模様を描いたりしても良い。
・ジャムや食紅の代わりに、かき氷のシロップや、ジュースを使って色付けしても良い。

食べる時は、すぐに食べて グミの食感を楽しんでもいいし、3日～1週間ほど乾燥させ、シャリシャリ 食感を楽しんでも良い。
(クッキングペーパーで乾燥させると良い。)

6 こはくとうの理科

・砂糖の結晶化 5年理科「物の溶け方」を利用！

【冷蔵庫で冷やしたり、しばらく置いておいたりすると
溶かした砂糖が再び出てくる】

ナッツプラリーヌの作り方



ナッツプラリーヌの材料

- ミックスナッツ200グラム
- グラニュー糖70グラム
- 水大さじ1





作り方

①グラニュー糖70グラムを
　用意し、鍋に入れる。



②水大さじ1ぱいを鍋に入
　れる。



③グラニュー糖を水になじませ、
中火にかける。



④沸騰したら火を止めてミックス
ナッツを入れる。



⑤ 箸で、素早くかき混ぜる。



ナッツのまわりが白くなるまで、まぜ続ける。

白くなったら**完成！**



◎砂糖が白くなる理由

火を止めてナッツを入れたことで温度が下がり、かき混ぜたことで刺激を与えられ、溶けていた砂糖が再び姿を現す。（再結晶化）

終わり