



# Flavor coffee

## コーヒーゼリーもつくっちゃおう

(手軽なのにもうまくなります)



### 準備する品々

- ・アイスコーヒー（ゆかた美人・挽きは粗め）50g
- ・ゼラチン13g（650ccの水を固めることができます）
- ・きゅうす・Vポット（ゼリーの原液を小分けするとき泡をこすのに使います）
- ・サーバー・2ヶ（コーヒー抽出用とゼラチンを溶かすのに使います）
- ・ゼリーカップ（7個できます）

### ゼラチンを水にひたします

水を150ccサーバーA（ゼラチン溶かし用）に入れ、水を動かしながらゼラチンを振りいれます。

（スプーンなどでちょっとかきまわします。水を動かしながらゼラチンを入れるとサーバーにゼラチンがくっつかなくて済みます。）

これを最初にやっておいてアイスコーヒーを抽出するとちょうどコーヒーができたぐらいにゼラチンがしっかりとふやけるのです。

この段階で、別のサーバーB（コーヒー抽出用）を使ってアイスコーヒーを抽出します。

ポイントとしては、

蒸らしを3分以上とること

抽出量は人数分の半分ぐらい（250ccから300ccぐらい）にすること

詳しくは、[松屋式コーヒーのいれかた教えます](#)を参考にして下さい



### ゼラチンとコーヒーをまぜます

抽出した濃いコーヒー液・・・（しっかり蒸らしてていねいにコーヒーを抽出すると人数分の半分ぐらいまでにコーヒーのうまみをすべて抽出することができる。人数分にのばす前のコーヒーの原液。

粉にもよるが、このあとお湯で薄めればホットコーヒー。水で薄めればアイスコーヒーになる）

抽出した濃いコーヒー液をゼラチンのふやけたサーバーAに入れます。コーヒー液の温度が65度前後あるのでゼラチンを溶かすのに十分な温度となります。甘みをつける場合は、濃くてあたたかいコーヒー原液に砂糖を好みの量だけいれます。



竹べらなどでまぜます

コーヒーが熱いのでゼラチンは簡単にとけてくれます。ゼラチンをしっかりとふやかしておくところ簡単で溶かすことができます。（ちなみに、サーバーの底にゼラチンが残りやすいのでサイフォンで使う竹べらか割る前の割り箸を使ってかきまわすとサーバーが傷つかずに済みます）

水で薄めて650ccにします

ちょっと早く作りたい時は角氷を3個ほど入れてかきまぜ、氷がとけてから650ccまで薄めます。（この650ccという部分はできるだけ正確に）この650ccが重要となります。つまり、ゼラチンを正確に13gに小分けしてあるのでできあがり正確に650ccにすれば必ずうまくいきます。（ぷるるん状態のゼリーになります）



泡をとりのぞきます

きめの細かい茶こしのはいったきゅうすの中にゼリー液を入れます。ゼラチンを溶かすときにどうしても泡立ってしまいます。その泡をきゅうすの茶漉しでこすわけです。（このとき、泡だけでなくゼラチンの溶け残りもこすことができます。）こうするとゼリー液の泡はゼリーカップにまったく入りません。ここがポイント！

ゼリーカップにいれ分けます

このきゅうすでゼリー液をいれ分けるとけっこう簡単に泡の浮いていないゼリーができあがります。きゅうすならば、カップに注ぎやすいしカップに入れてから泡を取り除くのよりめっちゃめっちゃ簡単です。（きゅうすをコーヒーゼリーに使うアイデアはけっこう気に入っている）



できあがり

蓋をつけて、冷蔵庫で2～3時間冷やしてください。

コーヒーの抽出技術によって味が決まり、食感は、ゼラチン13gに対して650ccという比率を間違えなければ大丈夫です。必ず硬すぎず柔らかすぎずのちょうどよい硬さになるはず。あとは、ミルク、シュガーシロップ、ホイップクリームなどをそえてお召し上がり下さい。