

おうちで簡単! ひんやりカラフルグミ

色を付けるためのアイシングパウダーや、中に入れるトッピングの色の組み合わせを
考えてから作ると、きれいに仕上がります。



【Seriaグッズ】

- アイシングパウダーピンク 20g 1袋
- アイシングパウダーイエロー 20g 1袋
- アイシングパウダーグリーン 20g 1袋
- アイシングパウダーオレンジ 20g 1袋
- アイシングパウダーパープル 20g 1袋
- ゼラチンパウダー 10g 5袋
- KiraKiraSugars星4色ミックス 3g 適量
- シリコンアイスクューブトレー イルカ・ペンギン・結晶 ... 各1個
- シリコンアイスクューブトレー 星 1個

【用意するもの】

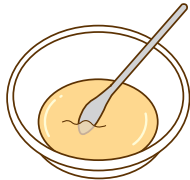
水・耐熱容器2個・スプーン・計量スプーン・ピンセット

【できあがりサイズ】

星 縦:約3cm 横:約3cm
雪 縦:約3cm 横:約3cm
ペンギン 縦:約3.5cm 横:約2cm
イルカ 縦:約3cm 横:約4cm

1 グミを作ります。

- 1 ゼラチン10gを耐熱ボウルに入れ、水30g(大さじ2)を入れて混ぜます。
※アイシングパウダー1袋に対してゼラチン1袋(10g)使用します。



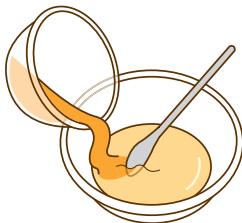
- 2 別の耐熱ボウルにお好みの色のアイシングパウダー20gを入れ、水(小さじ4)を入れて混ぜます。600wのレンジで20秒加熱して取り出します。
※ダマが残っている場合は無くなるまで混ぜてください。



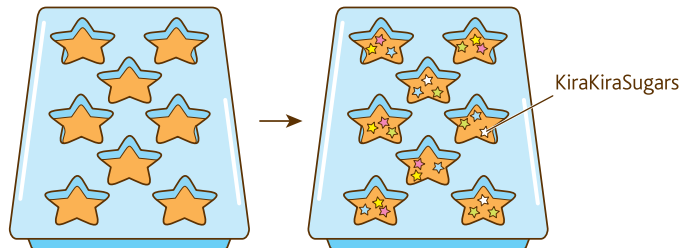
Point

アイシングパウダー1袋で直径約3cmのグミが10個作れます。[Seriaグッズ]シリコンアイスクューブトレーでは、1トレー分作れます。
※トレーの種類によっては取れ数が変わります。

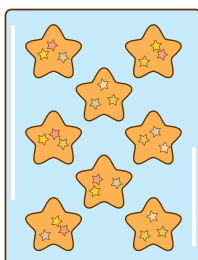
- 3 ①に②を混ぜ合わせてゼラチンを溶かします。
※しっかり混ぜてもゼラチンが溶け残っている場合は600wのレンジで10秒加熱し溶かしてください。
(ご使用の電子レンジによって加熱時間が異なりますので様子を見ながら追加加熱してください。)



- 4 お好みのモールド型などに、③を型の半分位まで流し入れます。トッピングをのせ、定着させるために冷蔵庫で5分程度冷やします。
※トッピングをのせる際ピンセットを使うと作業しやすくなります。
※冷やさないとトッピングが浮いてきてしまいます。



- 5 ④に残りの③を流し入れ冷蔵庫で1時間以上冷やし固めます。
※③が固まった場合は再度600wのレンジで10秒加熱し溶かしてください。



Point

型に液を流し入れるとき

最初に型に流し入れる液の量を少なめにするとう型から取り出した際に、より表面近くにトッピングがデコレーションできます。
レンジ加熱の際に発生する白っぽい泡を入れないようにするときれいな仕上がりになります。