

ふるしゅわサイダー 炭酸がほどよく残った、ふるふるサイダー！

ふるしゅわサイダー（4人分）

サイダー ……500ml
まとめるこeasy ……10g(スティック5本)

下準備:炭酸飲料は冷蔵庫でよく冷やしておく。



〈盛り付け例〉



〈盛り付け例〉

〈作り方〉

- ①分量の1/3量のサイダーに、まとめるこeasy全量を加え、15～30秒攪拌し、全体をよく混ぜる。
- ②①をボウルに移し、残りのサイダーを少しずつ加え、炭酸が抜けないよう泡だて器で手早く混ぜ、容器に移す。
- ③冷蔵庫で冷やし固め、かたさが安定したら出来上がり。

〈ポイント〉

●ビールも同様にまとめられます。まとめるこeasyの特性上、透明にはなりません。味を変えず、ふるふるの食感にまとめられます。









医療法人社団瑞祥会

いづか歯科クリニック

ふるしゅわサイダー 調理ポイント

- 夏の時期にぴったりのメニュー
- 1/3量のサイダーとまとめるこをミキサーに入れ攪拌したあと、残りのサイダーを入れてからは手早く混ぜて容器に移します。混ぜすぎると炭酸が飛んでしまいます。

サイダー	[下準備] ●サイダーは冷やしておく。 ※冷たく冷やしておくで、炭酸が抜けづらく、しゅわしゅわ感が残ります。	常温 やわらか サイダーの2.0%重量の「まとめるこeasy」を使用 
①  分量の1/3量のサイダーに、「まとめるこeasy」全量を加え、15~30秒攪拌し、全体をよく混ぜる。	②  ボウルに移し、残りのサイダーを少しずつ加え、炭酸が抜けないように泡だて器で手早く混ぜ、容器に移す。	③  〈サイダー〉   〈ビール〉 冷蔵庫で冷やし固め、かたさが安定したら出来上がり。 ※ビールも同じ方法でまとめられます。「まとめるこeasy」の特性上、透明にはなりませんが味を変えず、ふるふるの食感にまとめられます。



医療法人社団瑞祥会

いいづか歯科クリニック