

～門馬さんの話～ ②1

門馬さんは盲学校の先生。
 門馬さんがお店に来ると、一瞬で
 お店の中がパァーッと明るくなる。
 そしてなぜか門馬さんがお店に
 来ると、急にお店が混みだすんです。
 本当にそうなんです。
 いつもキラキラ輝いていて、
 いつもにっこにこの笑顔。
 門馬さんを見ていると、改めて
 魅力の大切さがわかるんです。
 ちなみに門馬さんは栄養士の先生!!
 「食」を通して世の中を明るくしようと
 一気懸命 顔晴っています。

マシュマロ

◎材料

- 卵白 200g
- グラニュー糖 300g
- ① 水あめ 100g
- フルーツのビュレ 200g
- ② 粉ゼラチン 40g
- 水 100g

◎つくり方

②を2時間前に準備しておきます。



*粉ゼラチンに水を入れてよく混ぜます。

①を手鍋に入れて火にかけ、108℃まで煮つめます。



煮つめている間に...



卵白をハンドミキサーで泡立ちます。——③



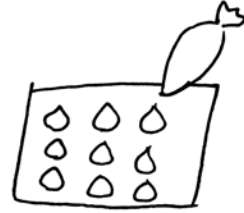
泡立ると同時に煮つめた①を③に混ぜながら少しずつ入れます。——④



②を湯煎で溶かして④に入れます。



卵白にねばりが出るまで混ぜ続けます。



セロート紙に好きな形に押しつけておいておいて...

☆ 出来上がり!

* バタバタさせてコーンスターチの中に入れておくといいですよ!