

## 製菓材料としての板ゼラチン

板ゼラチン派になってしまったのは、生活クラブ生協のふやかす手間が不要という 500g 入りの粉ゼラチンがうまく使いこなせず、計量がめんどろであきらめて、でした(今考えると新田のクリスタルのようです。なにがどう違うのか理解できず、何度も失敗して、、、。加藤千恵先生の教室に通い出すより前だったので質問もできないまま)。板ゼラチンなら計量も楽そうだし、と。板ゼラチンにして計量は楽になったのですが、スーパーで小容量のだとすぐなくなるし毎回メーカー違ったりして不便でした。メーカー、品番によって固まり具合が違うとわかり、いつも使うゼラチンをひとつ決めて使うのがいいかなと大きな箱でチャレンジ(当時中くらいのサイズがありませんでした)。

板ゼラチンの使い方は本をあちこち探してもなくて、試行錯誤。パッケージに書いてある使い方のように、たっぷりの水でふやかして水気をぎゅっと絞って使うという方法だと、使う直前に水につける場合はよいのですが、他の作業をしながらだとタイミングが難しく忙しい。板ゼラチンでも、たっぷりの水でふやかして絞って使うのではなく、粉ゼラチンのと同じように水の量を決めてふやかして、粉ゼラチンのように全量を加えるほうが楽でした。

私が最近している方法は、手札サイズのホーローバットに、ふたつに折って割った板ゼラチンと分量の水を加えふやかす。ゼラチン液に熱をつける場合は、ラジエントヒーターの余熱が弱で(試せないのかわかりませんが、IHでもたぶん大丈夫)、ミニゴムベラで様子を見ながらとかし、ミニゴムベラでしっかり全部を使うという方法です。

### ●沸騰させないように気をつけて

ゼラチンを大量に使うお菓子をつくっていたとき、うっかり沸騰させてしまったらすごく臭みが出て、失敗かとやり直してしまったのですが、そういうものだったのでした。少量のゼラチンのときはあまり気が付かないのですが、そんなわけで気をつけて溶かすようになりました。フラットなコンロがあれば様子を見ながら溶かすことができるので一番よいと思います、この場合はホーローバットで大丈夫です。様子を見ながらレンジにかける場合はガラスタッパーで。中・大容量パックの板ゼラチンはちょっと長さがあるので、半分に折って、長方形の容器でふやかすとよいです。

●ぎりぎりまで減らして

よりおいしく、と思ったら、ゼラチンは食べるころにちょうどよく、ぎりぎり固まっているくらいの最小量をめざすとやわらかい口どけ。型に入れる場合は型から出せるぎりぎりくらい。本では1時間で固まるくらいのゼラチンの量で書いてあるので、もっと長くおいてから食べる場合は、ゼラチンの量は自分で加減することが大切なのだろう。

冷蔵庫から出してかなりおしゃべりしてから食べてもらったらほとんど溶けていたかも、なんて失敗もしながら。

エバルドの板ゼラチンを使っていますが(3箱目)、大箱しか市販されていなかったの、もう少し中容量でも市販されているゼラチンリーフ400という板ゼラチンでも試作してみることにしました。使用枚数はエバルドの場合とほとんど同じでよいようですが、ゼラチンリーフ400のほうはかたまりはじめるのにやや時間がかかり、かたまりがストップするのが遅いような。あとはどなたかに試作おまかせします。

やはり、いつも使うゼラチンをひとつ決めて、それに合わせたレシピメモをとっていのがよさそうです。

粉ゼラチン	板ゼラチン(エバルドの場合)
大さじ1	3.5枚
大さじ1弱	2.5枚

これは、私がいまいかなと思った量を表にしてみたものです。

まずこれで試して味をみて、それから、

グラス仕上げのときは型抜き仕上げのときよりゼラチン量を減らします。

食べるまでに冷やす時間の長さによってゼラチン量を加減します。

(1時間後に食べる場合、6時間後に食べる場合、一晩おいて食べる場合など。

お客様用にベストの時間で仕込むように、練習しておくといいです)。

冷凍する場合はゼラチンが強く効くので、冷凍するのがわかっている場合は量を減らします。

その他、中に入るフルーツ等によって、硬さが異なるので、

最終的には個々のお菓子、個々のケースで試作して決めるようにしました。