

Drinkable Light (COOP レモネードレシピ版) 無断転載禁止 By akira_you

用意するもの

- ・レモネードの元
- ・Nature maid B2
- ・片栗粉
- ・150cc 15cc 5ccの液体をはかれるもの
- ・柳宗理のティースプーン(計量用)
- ・B2ストック用のコップ(全体で 1 個でOK)
- ・光る液体用コップ
- ・レモネードサーブ用のコップ
- ・なべ
- ・ヘラ

事前準備:B2原液作成

Nature maid B2 1錠を15ccの水またはお湯に溶かす。(同時に何錠か分をつくってOK)
(水でも時間をかければとけるがお湯が楽、一部絶対にとけない粉(セルロース)が混じってるのでそれは無視。お客さんに提供するものはできるだけ上澄みを)



レシピ:

- 1.水150を鍋底に細かい気泡がくつくつ言うまでわかす(お湯があればそれでOK)
- 2.レモネードの粉と、片栗粉(ティースプーンすり切り1杯)をよくまぜる。片栗粉が下に貯まりがちなので、したから上に持ち上げるようにかき混ぜる。(炊飯器のご飯まぜるように)



- 3.わいたお湯に、中火～弱火のまま粉をいれる。へらでかき混ぜながら3回にわけて鍋に広く投入するのがこつ。まとめて一カ所に投入するとダマができるので注意。
(混ぜながら投入すれば、片栗を事前に水に溶かす必要ないです)

補足:

水から入れた方がダマにはなりにくいかも?[要検証])、現実的なオペレーションでは時短のために沸いたお湯の状態に入れる事になる。



- 4.白く濁ってたレモネードが、透明になるまで攪拌(10～20秒ぐらいでなるはず)



5. B2原液を5cc 光る液体用コップに取り分ける。

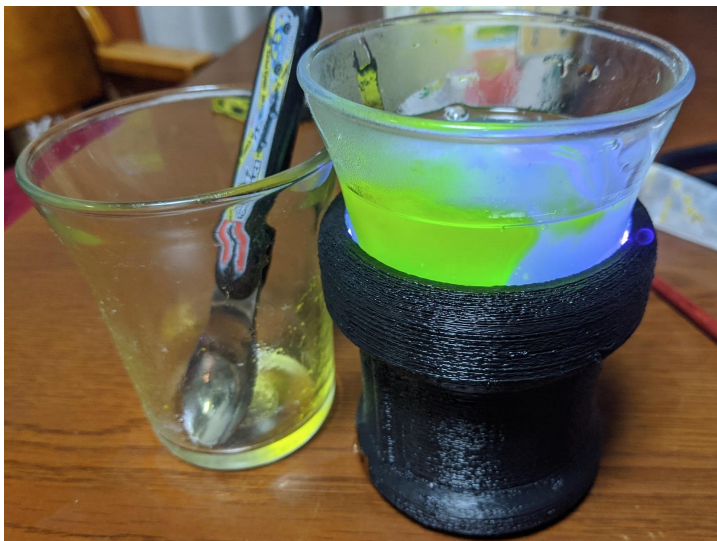
6. レモネード15ccを光る液体用コップに投入、コップ自体をもって軽く攪拌するだけで綺麗に混ざります。(マドラー不要)



7. レモネード用コップに鍋にあるレモネード全部をいれて完成。

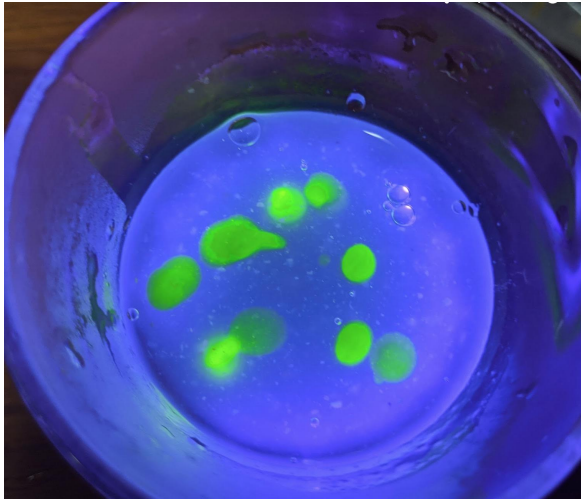


ちなみに全量光る液体をいれると以下の図のような感じの量になります。



うまくできたチェック！

- ・飲んでも粉感はないはず。(あったら加熱不足か、ダメになってる)
- ・光る溶液をたらして、箸のさきでひっぱればハートができる。うまくできなければ片栗少ない可能性。



器具洗浄

ピペットは洗いにくいので、熱湯をいれたコップにつけてきれいになるまで、お湯を出し入れする。