

夏休みの自由研究にも
オススメ!

親子で楽しむ手作りレシピ

寒天で溶けないアイスクャンディー

寒天の特性を活かした
溶けにくいアイス!



◎材料

★約6人分 (1本容量70mlのアイス型6本分)
カットフルーツ・・・小1パック(約200g)

牛乳・・・250ml

水・・・150ml

かんてんクック・・・1袋(4g)

砂糖・・・大さじ4

練乳・・・大さじ2



◎作り方

【下準備】

- ・カットフルーツは適当な大きさにカットしておきます。
- ・カットフルーツを、アイスクャンディーの型に均等に
入れておきます。
- ・牛乳はマグカップなどの耐熱容器に入れ、電子レンジ(500W)で
2分加熱しておきます。

- ① 小さな鍋に水とかんてんクックを加えて中火で加熱し、
沸騰してきたら弱火にして2分煮ます。
- ② ①に温めた牛乳、砂糖、練乳を加え、砂糖が溶けるまで
スプーンでかき混ぜながら弱火で加熱します。
- ③ カットフルーツを入れた型に2を均等に流し入れます。
アイスクャンディーのスティックを刺し、蓋をして冷蔵庫で
3時間以上冷やし固めます。

琥珀糖

食べる宝石
「琥珀糖」



◎材料

かんてんクック・・・1袋(4g)

熱湯・・・180~200ml

グラニュー糖・・・340g

シロップ(もしくは粉末着色料)・・・適量



◎作り方

- ① 鍋に水200mlと「かんてんクック」1袋(4g)を入れて
火にかけ、かき混ぜながら約2分間沸騰させて煮溶かします。
- ② グラニュー糖を加えて溶かし、糸をひくまでとろみがついたら
火を止めます。
- ③ 表面に浮いた細かい泡をスプーンで取り除きます。
- ④ 耐熱容器に3分の2ほど入れ、残り3分の1にシロップを入れ
着色します。
- ⑤ グラデーションになるように先ほどの耐熱容器にゆっくりと
注ぎ入れます。
- ⑥ 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めます。
固まったら好みの形・サイズにカットして、
オープンシートに並べて数日間乾燥させます。

※調理例写真は作り立てのものです。
乾燥させると表面が糖化してきます。

岡山店カレンダー

	日	月	火	水	木	金	土
8月		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			

	日	月	火	水	木	金	土
9月					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	

かんてんぱぱショップ岡山店

住所:岡山市北区平田101-101

TEL:086-242-5588

営業時間:平日 9:00~17:00 土曜・日曜:10:00~17:30

定休日:祝祭日

Instagramやってます♪



休業日

営業日カレンダーは
インスタでもご覧頂けます



@kantenpp_okayama

岡山店HPはこちら→



4月から10月末まで日曜日も営業いたします