

# ドリップコーヒーゼリー

Drip coffee jelly



ドリップバッグを淹れる・ひやすだけでコーヒーゼリーが出来上がり！  
コーヒーの粉にゼラチンが含まれています。ゼラチンを用意する手間要らずです！  
紀州備長炭で焙煎したエチオピア モカと更に香りを良くするために  
エチオピア グジ地区ゲイシャをブレンドしています。  
香り高い本格的珈琲屋さんのコーヒーゼリーをお楽しみください。

## 作り方



1 ティーカップサイズの容器に  
フィルターを三点セットする



2 フィルターの中にコーヒー粉と  
ゼラチンが含まれています

お湯を多く注いでしまうと  
固まらないことがあります！



3 2~3回に分けてふきこぼれないよう  
お湯を注ぎます  
出来上がり 100cc~130cc 目安



4 20分ほどコーヒーに浸かるように  
フィルターは外さず粗熱をとります。  
ゼラチンを溶かす意味もあります。



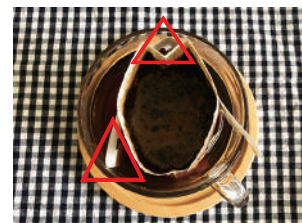
5 冷蔵庫に入れて3時間以上  
冷やし固めます



6 お好みにアレンジをして  
出来上がり  
無糖なので甘味はお好みで

## ちょっとしたコツ

フィルターが引っ掛けられて  
小ぶりの器であればティーカップでなくてもOKです



フィルターがコーヒーに浸けられない時は  
この様に1点・2点外してなるべくフィルター内の  
ゼラチンと抽出したコーヒーを浸からせてください。