



色が変わる不思議なメレンゲデコレーション

シンプルなカップケーキはもう飽きた！そんな人にうってつけ！科学の力でダイナミックに変化するカラフルなメレンゲでカップケーキを彩りましょう！！色が変わるのはなぜだろう？考えながらLet's cook！！

材料2人分

<input type="checkbox"/> 卵白	1個分
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	30 g
<input type="checkbox"/> 塩	ひとつまみ
<input type="checkbox"/> 紫いもパウダー	2 g
<input type="checkbox"/> レモン果汁	60 g
<input type="checkbox"/> カップケーキ	6個

作り方

- ボウルに、卵白と塩を入れ、ハンドミキサーで泡立てます。
- 卵白が白っぽくなったら、グラニュー糖を3回に分けて加えながら、さらに泡立て、固いメレンゲにします。
- 紫芋パウダーを加え、ゴムベラで全体を混ぜ合わせます。紫色から青色に変化します。
- 星口金をセットした絞り袋にメレンゲを入れ、カップケーキにデコレーションします。「の」の字を描くように絞ると、バラの模様ができます。
- バラの部分に、スプーンなどを使ってレモン果汁をかけます。バラの部分にレモン果汁をかけるとピンク色に変化！最初は薄いピンク色ですが、4～5分経つと濃いピンク色になります。



指導のポイント

- レモンをしぼることで、メレンゲの色が変わるのは、子どもたちもおどろくことでしょう。ハンドミキサーがなかったため、長時間かけて手で泡立てましたが、ある人は時短できます。

MEMO

紫芋パウダーに含まれる色素であるアントシアニンは、酸性かアルカリ性かで色が変わります。卵白はアルカリ性を示し、色素は青緑色になります。ここにレモン汁を加えると、卵白のアルカリを打ち消して酸性になり、赤紫色になります。色が加える物質で変化するんですね。

体験



もりつける

知識



科学

カテゴリー

おやつ

調理時間

60 min

人数

3人～

費用

¥ ¥ ¥

