

# Comport de Aoume

青梅のコンポート

製作協力: ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ オーナーシェフ 白岩 忠志

## Chef's Comment

トレハ、ハローデックスを加えると、甘味を抑えるとともに、加熱による色づきや臭いを抑えて、フレッシュフルーツの色、食感、香り、旨味を損なわずに、爽やかな味わいのコンポートに仕上げることができます。



## ● 青梅のコンポート

青梅	1kg
グラニュー糖	450g
トレハ	100g
ハローデックス	50g
水	400g

## 作り方

- ① 青梅をたっぷりの水(配合外)でボイルする。水の段階から青梅を入れ、沸騰しないように湯の温度を保つ。
- ② ①を流水にさらして、渋味を抜く。
- ③ Aの割合で蜜を作って②に注ぎ、蜜漬機でBrix60%まで糖度を上げる。
- ④ 密閉容器に入れて、80℃のオーブンで約30分間煮沸する。

## ● ライチのコンポート(写真後方)

ライチ 1kg、シロップ(ライチピューレ/加糖10% 300g、水 700g、グラニュー糖 200g、トレハ 150g)、レモン5個、クコの実適量  
ライチの皮を剥き、種を取り除いて密閉容器に入れ、沸騰させたシロップを注いで、輪切りにしたレモンとクコの実を入れる。蓋をして80℃のオーブンで約30分間煮沸する。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
大阪支店 TEL.06-6537-9003  
札幌営業所 TEL.011-271-2372  
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
岡山営業所 TEL.086-274-7301  
福岡営業所 TEL.092-473-8693

リブラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310  
リブラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206  
本社 TEL.086-224-4312