

Treha De Quatre Saisons "Printemps"

Compote Fruits

コンポート・フリユイ



ミルティーク Brix51%

A	ミルティーク(冷凍/ホール).....	1000g
	グラニュー糖.....	300g
B	トレハ.....	250g
	ペクチン.....	7g

フリーズ Brix41%

A	フリーズ(冷凍/ホール).....	900g
	フリーズピューレ.....	100g
	グラニュー糖.....	200g
B	ハローデックス.....	150g
	トレハ.....	250g
	ペクチン.....	7g

パッション・アナナス Brix50%

A	パイナップル.....	1110g
	パッションフルーツピューレ.....	155g
	グラニュー糖.....	330g
B	トレハ.....	220g
	ペクチン.....	27g

作り方

- ① Aを銅鍋に入れて沸騰させ、あらかじめ混合しておいたBを加える。
- ② それぞれの糖度になるまで炊き上げる。
- ③ 炊きあがったジャムを熱いうちに、オープンで乾かした熱いジャム瓶に入れて蓋をする。
- ④ 瓶をひっくり返して蓋を下にし、80℃のオープンに45分間入れる。

試作協力 ガトー・ド・ボワ オーナーシェフ 林 雅彦

トレハを加えることで甘味を落とし、フルーツの味を前面に出したコンフィチュールを作ることができます。フルーツの色が鮮やかに出ますし、日にち経過による色落ちも抑えられます。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。