



りんごジャム

✿ 材料

紅玉 1~3ケ (400g位)
きび糖 りんごの重さの40%~50%
レモン 1/4ケ

*レモン汁はクエン酸の働きによって、ジャムの色味をより鮮やかに見せてくれます。ペクチンによってとろみもまします。

✿ 調理器具

鍋と木べら又はゴムべら

*鍋は必ずステンレスやホウロウといった、酸に強い素材のものを使ってください。

✿ 作り方

- ①りんごを洗い、ふきんやキッチンペーパーで水気を拭き取ります。次にりんごを8つにカットし、カットしたりんごをさらに約5mmの幅にカットし、ボウルに移します。
- ②ボウルに入れたりんごに、きび糖とレモン汁を合わせます。さっとボウルを振るときび糖が全体にまんべんなく行き渡ります。そのまま20分ほど待ち、浸透圧でりんごから水分が出るのを待ちます。時間がない方は次の工程に取りかかっても大丈夫です。
- ③りんごを鍋に移し火をかけます。少し弱めの中火で木べらを使い、かき混ぜながら煮ていきます。15分ぐらい煮詰めていくと灰汁が出てくるのでその都度こまめに取ります。
弱火にしたらさらに20~30分ほど煮詰めるとしっかりとした色味ととろみが出てきます。
お好みの固さになったら火を止めましょう。

✿ コメント

園ではきび糖を使用している為、出来上がりの色が少し茶色になっています。りんご本来の色合いを楽しみたい方はグラニュー糖にして下さい。

りんごを煮込んでいる間とはにかく焦げないように、常にヘラでかき混ぜるようにしましょう。混ぜ続けることでとろみ具合も分かるので成功しやすくなります。今回はりんごを大きめにカットしてジャムを作りました。大きめにすることでより果実感を味わうことができます。ただ細かく切ることによっていろいろなパンや料理、お菓子に合わせやすくなるのでお好みに合わせて調整してみてください。

