



りんごの コンポート

確実な温度管理で

シャキシャキとしたほどよい食感に。
真空包装によりしっかり味もしみ込み、
香り高く仕上げられます。

材料（40人前）

りんご（16等分カット） （皮を剥きレモン汁に浸け込む）	20個	本みりん	300cc
		レモン（スライス）	2個分
砂糖	600g	シナモンスティック	4本
白ワイン	600cc	レモン汁	80g

作り方

1

シロップを作る。

→鍋に砂糖、白ワイン、本みりん、レモン、シナモンスティック、レモン汁を入れ、火にかける。

→5分間、沸騰させる。

→ブラストチラーで急速冷却する。

→チルド保存

2

真空パックの袋にりんご、1のシロップを入れ真空パックする。

3

2をスチコン スチームモード 75°Cで30分間、加熱する。

→ブラストチラーで急速冷却する。

→チルド保存