

## 甘夏マーマレード

食数 1/1 ホテルパン 20g×120人分 2/3 ホテルパン 80人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 甘夏		—,
	【2100g】	【1400g】
グラニュー糖	甘夏	の55%重量



使用ホテルパン 65mm・フタ有り 使用推奨備品 オーブンシート

工程(使用機器)	調理手順 使用推奨幅品 オーノンジート
下処理	① 甘夏の皮を塩でこすり洗いして流したら、十字に切って皮をむいて果肉とジュースをボールに入れます。※外皮と種は捨てないで薄皮は捨ててOK。 ② 皮の綿の部分は包丁で出来るだけこそげ落として、長さ2~3㎝の千切りにし、水で数回揉み洗いをしてから、2時間水につけておきます。 ③ 種は割れているものを除き、鍋に入れ、一度茹でこぼしをしてから、再度鍋底から2cm程度の水(分量外)を加え、弱火で15分煮て、ざるで濾します。※煮詰まりそうであれば、適宜水を足してください。【ペクチン液】
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ul> <li>④ ホテルパンによく水を絞った皮、果肉とジュース、半量のグラニュー糖を加え混ぜて、オーブンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。</li> <li>コンピーモード・ 調理温度160℃・ 調理時間20分・ 蒸気量100%・ 風量3</li> <li>⑤ 残りのグラニュー糖と③のペクチン液を入れ、全体をよく混ぜたら再度フタをして加熱します。</li> <li>コンピーモード・ 調理温度160℃・ 調理時間30~40分・ 蒸気量100%・ 風量3</li> <li>⑥ お好みのとろみがついたら、冷却します。</li> </ul>
盛付·提供	⑦ パン、スコーン、ヨーグルト等に添えて、提供します。

※ブラウンシュガーより、ホワイトシュガーを使用したほうが、色がきれいに仕上がります。※⑤の加熱後、煮詰めが足りなければ再度同じモードで10分以上加熱して様子を見てください。 ※冷めるとさらにとろみが出るので考慮してください。