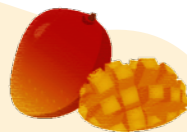


フルーツバターのつくり方

フルーツバターは乳製品を使わずに果物・砂糖・お酒でつくるジャムの一種です。ヨーグルトやパン、クラッカーにぴったりで難しい工程がないので、気軽にチャレンジしてください♪

マンゴーのバター



材料

マンゴー(皮をむいた状態)……………1 kg
ブランデー(ほかシードルなどの果実酒)……………150ml
グラニュー糖……………0.5kg
下ろしたレモンの皮としぼり汁……………1個分

作り方

- ①皮をむいたマンゴーをさいの目にしたあと、包丁の腹などで軽くつぶしておきます。
- ②ブランデーと①を鍋に入れて中火で煮立てます。
- ③沸騰したらとろ火にして、20分ほどフルーツがどろどろになるまで煮ます。
- ④火を止め③をふるいでこします。
- ⑤④をきれいに洗った鍋に入れて中火にかけます。
- ⑥レモンの皮としぼり汁を加えます。
- ⑦グラニュー糖を加えたら溶けるまでかき回しながら煮立て、沸騰したらとろ火にします。
- ⑧40分ほど焦げつかないようにこまめにかき回し続けます。
- ⑨水分がほとんど無くなるまで煮詰めたら火を止めます。
- ⑩加熱殺菌消毒した瓶に注ぎ入れ、しっかり蓋をします。

冷蔵庫で最長2年ほど保存可能です
蓋を開けたらお早めに召し上がってください

POINT

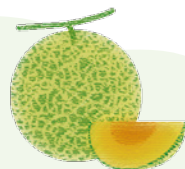
●瓶に詰めるとき

瓶口についたバターはキレイに拭き取ってください。付いたままだと密封性が損なわれ、カビの原因となります。

●蓋をするとき

出来上がったバターを瓶に入れた後、蓋を軽く閉め、少し揺らします。その後蓋を緩めるとシュッという音がして空気が抜けるので、素早く蓋を締め直します。このように瓶の空気を出来るだけ追い出すことで、保存性を高めます。

メロンのバター



材料

メロン(皮をむいた状態)……………1 kg
ブランデー(ほかシードルなどの果実酒)……………250ml
グラニュー糖……………0.5kg
レモンのしぼり汁……………1個分

作り方

- ①メロンの種を取り、細かいさいの目にします。
- ②ブランデーと①を鍋に入れて中火で煮立て、少ししたら浮きカスをすくい取ります。
- ③沸騰したらとろ火にして、20分ほどフルーツがどろどろになるまで煮ます。
- ④火を止め③をふるいでこします。
- ⑤④をきれいに洗った鍋に入れて中火にかけます。
- ⑥グラニュー糖・レモンのしぼり汁を加え、お好みでレモングラスを加えます。
- ⑦グラニュー糖が溶けるまでかき回しながら煮立て、沸騰したらとろ火にします。
- ⑧1時間ほど焦げつかないようにこまめにかき回し続けます。
- ⑨水分がほとんど無くなるまで煮詰めたら火を止めます。
- ⑩お好みでオレンジフラワーウォーターを加えたあと、加熱殺菌した瓶に注ぎ入れ、しっかり蓋をします。

キウイフルーツのバター



材料

キウイフルーツ(皮をむいた状態)……………0.5kg
ブランデー(ほかシードルなどの果実酒)……………375ml
下ろしたレモンの皮としぼり汁(それぞれ分けておく)0.5個分
生の生姜千切り……………37g
グラニュー糖

作り方

- ①キウイフルーツの皮をむいて細かいさいの目にします。
- ②ブランデーとレモン汁と①を鍋に入れて中火で煮立て、少ししたら浮きカスをすくい取ります。
- ③沸騰したらとろ火にして、20分ほどフルーツがどろどろになるまで煮ます。
- ④火を止め③をふるいでこします。
- ⑤④でできたピューレ500mlにつき、400gのグラニュー糖を用意します。
- ⑥④をきれいに洗った鍋に入れて中火にかけます。
- ⑦⑥にグラニュー糖、レモンの皮、生姜、お好みで黒胡椒を加えます。
- ⑧グラニュー糖が溶けるまでかき回しながら煮立て、沸騰したらとろ火にします。
- ⑨40分ほど焦げつかないようにこまめにかき回し続けます。
- ⑩やわらかいジャムになるまで煮詰めたら火を止めます。(冷めると固まってきます)
- ⑪加熱殺菌した瓶に注ぎ入れ、しっかり蓋をします。