



Recipe

りんごの コンポート

●りんごのコンポート

●シロップ

作り方

下処理

- ①りんごの皮をむき1/8に切る。
- ②1/8に切ったものの種を切り取る。
- ③塩水に浸け、水気をきる。
- ④砂糖と水を煮合わせて冷ます。(シロップ)

袋詰め

袋にりんご、シロップを入れる。

真空パック

真空60秒にてパックする。

保 存

品質保持期間

-1℃~3℃ : 約5日間

材 料	20人	1人
りんごのコンポート		
りんご	2.5個 (1000g)	1/8個 (50g)
塩水	適量	適量
シロップ		
グラニュー糖	75g	3.7g
水	250g	12.5g

提供当日

盛付け・提供

冷えた状態で袋を切り、器に盛り提供。

アドバイス

- ・ミントの葉などを添えると、盛付けが工夫できます。
- ・アイスクリームを添えるだけで本格的なデザートにもなります。
- ・真空パック後、加熱・急速冷却・保存することにより、食感は生のまま保存性を高めることができます。