

フルーツバター（イチゴ・ブルーベリー・黄桃）

合計加熱調理時間 約 **40** 分

[1人分：約420kcal/食塩相当量：0.2g]

イチゴ425kcal、ブルーベリー421kcal、黄桃416kcal ※1人あたり100gとして計算。

フルーツの爽やかな甘みとまるやかなバターのハーモニー。
一度食べたらクセになる濃厚スプレッドはトーストや焼き菓子のトッピングにも。



材料（仕上がり イチゴ：3200g、ブルーベリー：3000g、黄桃：2600g）

イチゴ（へたを取り縦半分に分ける）	1200g
グラニュー糖A	700g
レモン汁A	大さじ3
ペクチンA	大さじ2
バターA（常温に戻しホイップ）	1600g
ブルーベリー	1200g
グラニュー糖B	600g
レモン汁B	大さじ3
ペクチンB	大さじ2
バターB（常温に戻しホイップ）	1500g
黄桃：缶詰（シロップを切る）	1200g
グラニュー糖C	400g
レモン汁C	大さじ3
ペクチンC	大さじ2
バターC（常温に戻しホイップ）	1300g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

仕上がり イチゴ：3200g、ブルーベリー：3000g、黄桃：2600g

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	15分	160℃	—
2	コンビ	100%	25分	160℃	—

下ごしらえ

・65mmのホテルパン3枚にイチゴとグラニュー糖A、ブルーベリーとグラニュー糖B、黄桃とグラニュー糖Cをそれぞれ入れ、30分程度おく。

作り方

1. フルーツとグラニュー糖を入れておいた65mmのホテルパン3枚をスチコンに入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、イチゴが入ったホテルパンにレモン汁A、ペクチンAを、ブルーベリーが入ったホテルパンにレモン汁B、ペクチンBを、黄桃が入ったホテルパンにレモン汁C、ペクチンCを、それぞれ入れてよく混ぜ合わせ、【設定2】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。
4. 3のイチゴにバターAを、ブルーベリーにバターBを、黄桃にバターCをそれぞれ加えて混ぜ合わせる。

調理ポイント ◆生のブルーベリーがない場合は、冷凍を使っても良い。