

オレンジピール、レモンピール [Sクラス専用]

合計加熱調理時間 約 100分

[1人分：-kcal/食塩相当量：-g]

※エネルギーと食塩相当量は、日本食品標準成分表に記載がない材料を使用しているため未掲載となります。

爽やかな甘みの柑橘系ピールはティータイムのお供にぴったり。
お菓子や料理の材料としても使えます。



材料 (仕上がり640g)

オレンジ (ブラッドオレンジ) の皮 (幅5mmに切る)	300g
甘夏の皮 (幅5mmに切る)	300g
レモンの皮 (国産) (幅5mmに切る)	300g
グラニュー糖A (3等分にする)	720g
水 (3等分にする)	1800g
グラニュー糖B (3等分にする)	180g

※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640g

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	10分	100℃	-
2	コンビ	100%	30分	160℃	-
3	コンビ	0%	60分	70℃	-

下ごしらえ

- ・オレンジ、甘夏、レモンは塩(分量外)をふって擦り付け、水で洗って水気を切る。
- ・十文字に切れ目を入れ、皮をむく。

作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン3枚にそれぞれを入れ【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て水で洗って水気を切る。
3. 65mmのホテルパン3枚に皮、グラニュー糖A、水を入れ蓋をして【設定2】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出して20mmのテフロン加工のホテルパン3枚に並べ【設定3】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出して粗熱を取り、グラニュー糖Bをまぶす。



調理ポイント ◆オレンジ、レモンは国産を使うとよい。