

リンゴの白ワインコンポート

合計加熱調理時間 約 **35分**

[1人分：133kcal/ 食塩相当量：0.2 g]

生のリンゴにしっかりと美味しいシロップが染み込みます。



材料 (90人分 [1人分2切れ])

<材料a>

レモン (1個を8等分に輪切り)	5個
シナモンスティック	10本
白ワイン：1本800円くらい	2750cc
リンゴ酢	200cc
グラニュー糖	1150g
リンゴ (皮をむく)	45個

※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

90人分 [1人分2切れ]
ホテルパン1分の1 65mm 5枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	35分	100℃	-

下ごしらえ

- ・リンゴは1個を4等分に切り、芯を取る。

作り方

1. 鍋に<材料a>を入れて火にかけ、沸騰させる。
2. 65mmのホテルパン5枚にリンゴを並べ、ぬらしたクッキングペーパーを被せて1を注ぎ、フタをして【設定1】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、プラストチラーで冷やす。



調理ポイント

- ◆シロップを作る際は、必ず白ワインを一度火にかけてアルコール分を飛ばすこと。
- ◆リンゴの大きさによって、加熱時間を調節すること。
- ◆シナモン、クローブ、オレンジの皮、柚子の皮などを使って多種多様な味を作ることができる。
- ◆加熱後、ホテルパンのフタに水がたまるので、取り出す時にやけどに注意すること。