

2016 Autumn Fruit Compotes



りんごのコンポート

材 料

作 り 方

りんご 2~3個
(紅玉、サンふじなど)

グラニュー糖 100g

ハチミツ 3T

水 300ml

A 白ワイン 150ml

赤ワイン 2T

レモン(スライス)4~5枚

りんごの酸味が少ない
場合

レモンの絞り汁 1T
(加減して加える)

1. りんごは、皮つきのまま。(皮をむいても良い)
6等分して、芯を取る。

2. 鍋に(A)を全て入れて沸かす。

3. りんごを入れ、オーブンペーパーなどで
落としぶたをする。

4. 20分くらい煮た後、火を止め、そのまま
置きます。

5. 冷蔵庫で冷やす。

コンポートのゼリー

コンポートの煮汁 230ml~250ml

水 120ml~150ml

A 粉ゼラチン 1T (ふやかしておく)
水 3T

レモン汁 1t~2t

コアントロー 2t

りんごのコンポート 4切れ(割む)

・コンポート、煮汁と水を温め、ふやかした
ゼラチン液を加える。

・レモン汁、コアントローを加える。

・割んだコンポートを加える。

・グラス等に流し入れ、冷やし固める。

◎好みでシナモン
スティック1本、加えて
も良い

洋 梨 の コンポート

材 料	作 り 方
洋 梨 2個 グラニュー糖 80g ハチミツ 2T 白ワイン 150ml 水 250ml レモンのスライス 5枚 レモンの絞り汁 1T (加減して加える)	1. 梨は、皮つきのまま(むいても良い) 6等分し、芯の部分を取り除く。 2. 鍋に(A)を入れて 火にかけ、沸かす。 3. (1)とレモンのスライス、絞り汁を入れ、オーブンペーパーなどで、落としぶたをする。 4. 20分くらい煮た後、火を止め、そのままです。 5. 冷めたら 冷蔵庫で冷やす。 ～びん詰めにして保存する場合～ (1) びんを 煮沸消毒後、乾かしておく (2) 20分くらい煮た後、熱々の状態で、びんに、梨と煮汁を移し入れる。 (3) フタをしっかりと閉めた後、びんを、返して、さかきにして、そのまま 置く。