

調理システム：クックチル

1/1ホテルパン：1500g分

(いちご)

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は750g分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(いちご100g分)

A	いちご (4等分)	100 g	蓋付きガラス瓶	1 個
	グラニュー糖	35 g		
	レモン果汁	3.5 g		
	LMペクチン	2 g		
	水	20 g		

栄養成分 エネルギー 177 kcal ・ たんぱく質 0.9 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 45.6 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下 処 理	① いちごをカットする。					
	② ペクチンに水を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。					
加 熱	③ ホテルパンにAを入れ、予熱したスチコンで加熱する。					
	使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 ・ 150℃ ・ 30分 ・ 風量4					
加 熱	④ ③を取り出し、レモン果汁、②を入れ、全体をかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。					
	使用ホテルパン 65mm 調理設定 熱風 ・ 150℃ ・ 15分 ・ 風量4					
殺 菌 ①	⑤ ホテルパンにガラス容器、蓋をそれぞれ口を下に向けて並べ、予熱したスチコンで加熱する。					
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 熱風 ・ 100℃ ・ 30分/ダンパー開 ・ 風量5					
殺 菌 ②	⑥ 瓶の殺菌後、⑤の粗熱を取り、④を入れ、蓋を軽く閉める。					
	⑦ ホテルパンに⑥を並べ、予熱したスチコンで加熱する。					
急 速 冷 却	⑧ 加熱後、蓋をしっかり閉めて口側を下向きにし、プラストチャーで冷却する。					
	使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチャー 設定 30~60分					
保 存	⑨ 保存する。					
	設定 常温 ・ 約3~4カ月					

調理のポイント

- ・ ジャムの糖度によって保存期間が異なる。
60度以上・・・約1年~1年半、50度~60度・・・約半年~1年、35度~50度・・・約3ヶ月~半年
- ・ ペクチンの量は、食材のペクチン含有量に応じて調節する。