

## 河内晩柑マーマレード

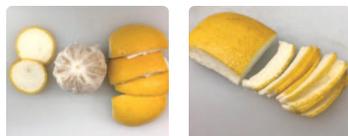
### 伝統的な英国風マーマレード

#### 材料(作りやすい分量)

- 河内晩柑 400g(大きめの果実1個)
- ビートグラニュー糖 300g
- 水 800cc ●レモン汁 50cc

### 【作り方】

- 1 果実を水洗いし、十字に切り込みを入れ果皮をはがす。
- 2 果皮を千切りする。(長さ20mm、幅2mm)
- 3 果肉を絞って果汁を得る。
- 4 容器を2つ用意し、1つの容器に、千切りした果皮、レモン果汁25cc、河内晩柑果汁と果皮が浸かる程度に水を入れ冷蔵庫で24時間放置する。
- 5 もう1つの容器に、搾汁後の果肉とレモン果汁25cc、残りの分量の水を入れ冷蔵庫で24時間放置する。
- 6 5を鍋に移し、30～60分間(蒸発した水分を補いながら)煮てペクチンを抽出し、裏ごししてペクチン液を得る。
- 7 鍋にペクチン液と4を加え、果皮が柔らかくなるまで煮てから、砂糖を3回に分けて入れる。
- 8 あらかじめ温めたビンに、品温80℃以上を維持しながらマーマレードを満注し、速やかに蓋を閉める。
- 9 密封後、速やかに85℃で15分間ボイル殺菌する。
- 10 粗熱を取り、流水で室温まで冷却する。



1 2



3 4・5



6 7



8 9

## 砂糖を使わない 河内晩柑マーマレード

### 風味に特徴ある アレンジマーマレード

#### 材料(作りやすい分量)

- 河内晩柑 400g(大きめの果実1個)
- ハチミツ 300g(ドイツシロップでも代用可)
- 水 800cc ●レモン汁 50cc ※pH3.7以上の場合はレモン汁を追加してpH調整する

### 【作り方】

- 1 果実を水洗いし、十字に切り込みを入れ果皮をはがす。
- 2 果皮を千切りする。(長さ20mm、幅2mm)
- 3 果肉を絞って果汁を得る。
- 4 ボウルに分量の水、2、3と搾汁後の果肉、レモン汁を入れ冷蔵庫で24時間放置する。
- 5 ボウルから搾汁後の果肉と種子を取り出し、残りを鍋に移し、果皮が柔らかくなるまで煮てから、ハチミツを3回に分けて入れる。
- 6 糖度とpHを確認する。pH3.7以下に調製する。
- 7 あらかじめ温めたビンに、品温80℃以上を維持しながらマーマレードを満注し、速やかに蓋を閉める。
- 8 密封後、速やかに85℃で15分間ボイル殺菌する。
- 9 粗熱を取り、流水で室温まで冷却する。



ハチミツ デーツ



1 2



3 4



5 6



7 8