

殺菌ゼリー(時短タイプ)



簡単に作ることでできる殺菌ゼリーです

低糖度ジャム(L-45)シリーズを使用することで、pH調整の必要がなく手軽に本格ゼリーをお作り頂けます。



夏商品として お勧めです。

【材料名】

イナアガー F (伊那食品)	18 g	2.1%
グラニュー糖	40 g	4.6%
水	600 g	68.7%
低糖度ジャム(L-45)シリーズ各種	200 g	22.9%
洋酒	15 g	1.7%
	873 g	100.0%

【製法】

- ① イナアガー F、グラニュー糖を粉体混合する
- ② 鍋に水を入れ、かき混ぜながらダマにならないように①を加え加熱する
- ③ ②が80℃～85℃になったら好みの低糖度ジャム(L-45)シリーズを加える
- ④ ③を加熱し80℃～85℃まで再度加熱する
- ⑤ ④を裏ごしし、洋酒を加えて容器に流す
- ⑥ ⑤を85℃～90℃で30分湯煎し殺菌する

糖度20～22、pH3.8～4.0

タカ食品

低糖度ジャム(L-45)シリーズ各種
1Kg×6(一部1Kg×10)

レシピ一覧へ

この処方では当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019