



Alto Del sol 65% Banana Confiture アルトエルソル 65% パナナコンフィチュール

アルトエルソル 65% パナナコンフィチュール

1000gr.	熟したバナナ
100gr.	トレハロース
4gr.	NHペクチン
50gr.	ピューレ ライム (ボアロン)
600gr.	グラニュー糖
100gr.	水飴 DE40
280gr.	クーベルチュール ピストール アルトエルソル 65%(カカオバナー)
6gr.	フルードゥゲランド(セルドゥゲランド) ※初摘み塩

1. バナナとピューレライムを40℃に熟する
2. ペクチンとトレハロースを加えて、沸騰する
3. 残りの糖類を加える
4. 101℃に加熱する。アルトエルソルに上からかけて乳化させる
5. ジャム用の瓶に入れ、密封してスチームオーブンに20分間入れて滅菌する

