

Pate de fruit(パート・ド・フリユイ)

○ 材料 (11.5×14センチくらいの流し缶かタッパー)

フルーツピューレまたは100%フルーツジュース	170g
細目グラニュー糖	220g
水あめ	60g
HMペクチン	6g
クエン酸	4g
水	4g

○ 作りかた

バットにオープンシートを敷いておく

1. グラニュー糖20gとペクチンをよく混ぜておく。A
グラニュー糖200gを小さなボウルに入れ、その上に水あめを置いておく。B
クエン酸も水でよく溶いておくC
2. フルーツピューレを鍋に入れ、中火にかけて40度くらいになれば①を少しずつ混ぜ(泡だて器)、中火にかけて溶かす。
3. 鍋のふちがぶくぶくしてきたらBも入れて弱火にして耐熱のヘラに持ち変えて常に混ぜ、煮詰めながら106~108度まで温度を上げる。(約10分)→温度計の先がなべ底につかないようにして計る。ここでしっかりと温度を上げて煮詰めないと固まらないことがあります。
5. 火を止めすぐにC(再度よく混ぜてから)入れ、よく混ぜたらすぐに用意しておいたバッドに流す。
→すぐに固まり始めるので素早くやること
6. 冷めたら好きな大きさに切り分けて細目グラニュー糖(分量外)をまぶす。

★熱い液体が飛ぶのでやけどしないように軍手をして作業してください

★ペクチンとはジャムを作ったりするときその粘度を補ったりするもので、野菜や果物に含まれる多糖類。

通常のジャムなどによく使うLMペクチンと甘みと酸味の強いジャムやパート・ド・フリユイに使われるHMペクチンがある。パート・ド・フリユイを使うときは必ずHMペクチンを使うこと。

(今回のフルーツピューレ(フランス、ラフルティエールの冷凍ピューレを使用)HMペクチンは富澤商店などで購入できます。)

