

＜少量・手軽・酸味爽やか・上質なブラックベリージャム＞



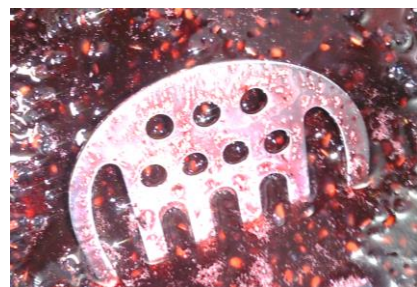
No.1

1パック約150gのブラックベリーを洗い、鍋に入れます。（酸味の強いブラックベリー、生食向きブラックベリー共通）



No.2

ブラックベリーの半分の量（75g）のグラニュー糖または上白糖をブラックベリーの上から振りかけ、20分ほどそのままにしておきます。



No.3

No.2のブラックベリーをつぶします。その後、かき混ぜながら一度沸騰させます。



No.4

種を濾します。（種がきになる方）
写真は小麦粉などのふるいに用いるステンレスのふるい器です。



No.5

濾したブラックベリーを再び鍋に入れて、かき混ぜながら中火で沸騰させます。（5～10分程度）加熱を止めて、表面にしわが現れれば完成です。



約 120g のブラックベリージャム（糖度約 47度）ができます。

※予め滅菌したビンとフタを
用意ください。