madeleine's recipe >>>

vol:2 【いちご水を作る】

いちごの季節に、簡単にできて美味しい「いちご水」を作りました。カキ氷のシロップにも、いちごミルクにも、サングリアにも使えます。是非お作り下さい。

①色の赤い、熟したいちごを先っとヘタを取り、重さを計る。

②いちごを3枚スライスにする。（早めに果汁が取り出せます）

③いちごと同じ重さの砂糖を用意する。

色の美しさと果物の味を損なわないようにしたい場合はグラニュー糖。

なければ上白糖。粗製糖などは、味に深みが出ますが、香りと色が損なわれます。

④熱湯消毒した清潔な容器に、スライスしたいちご、砂糖の順に交互に入れて放置する。

果汁が出始めたら時々振ってください。冷暗所に保存します。

⑤3日くらいで果汁が取りきれますので、果肉と果汁を分けて、果汁は熱湯消毒した清潔な瓶に詰めて冷暗所に保存します。砂糖が充分溶けていないときは、瓶ごと軽く湯煎にかけて下さい。

消毒と密封と保存法がちゃんとしていれば、長期保存は可能です。

※果肉は、砂糖との浸透圧で干からびている状態に近いので、固くて食べるのには不向きです。捨てるのが忍びない時は、新鮮ないちごと混ぜてジャムを作るといいと思います。その時まで冷凍保存しておいてください。

サングリアを作る>>好みの赤ワインかロゼに、いちご水を少し混ぜると、簡単にサングリアが楽しめます。その場にあるフルーツとあれば肉桂（シナモンスティック）を入れて半日放置するだけでも違います。

Recipe 作成：Madeleine（お菓子工房マドレーヌ）
E-mail：madeleine.satou@nifty.ne.jp
HP：http://www.madeleine.to

※レシピ及び画像を許可なく転載することはおやめ下さい。