

スイートスプリング ジャム 1 酸味の実験用)

2007/02/10

材料

スイートスプリング 1個 正味100g・皮1/4個分使用
グラニュー糖 80g
水 100cc
レモン果汁 30cc(約1個分)

出来上がり

200ccの瓶1.5個分

味の感想

レモンの風味が出ていて、味にキレがあります。
スダチより酸味が強いので同量加えると酸味が強いかも。
若干量を調節する必要があります。

スイートスプリング ジャム 2 酸味の実験用)

2007/02/10

材料

スイートスプリング 1個 正味100g・皮1/4個分使用
グラニュー糖 80g
水 100cc
スダチ果汁 30cc(約2個分)

出来上がり

200ccの瓶1.5個分

味の感想

レモンより酸味が少ないので甘みが強く、まるやかな仕上がりになりました。

スイートスプリング ジャム 3 酸味の実験用)

2007/02/10

材料

スイートスプリング 1個 正味100g・皮2個分使用(実と皮を一緒にミキサーにかけて使用)
グラニュー糖 80g
水 100cc
レモン果汁 30cc(約1個分)

出来上がり

200ccの瓶1.5個分

味の感想

レモンの風味が出ていて、味にキレがあります。
1や2に比べても皮の苦みが気にならず、
スイートスプリングの風味が残っていました。
皮が若干固いので、予め一口大に切ってミキサーにかける必要があります。