



## Apple compote

りんごのコンポート

### 【設定】

🌡️ 90℃

🕒 60分

### 【材料】

りんご 1個

<コンポートシロップ>

水 50g

白ワインor赤ワイン 50g

グラニュー糖 50g

レモンの皮 1/8個

バニラビーンズ 1/4本

クローブ 1個

### 【調理手順】

～下準備～

- スービットクッカーを設定温度に予熱します。
- りんごは8等分のくし形に切ります。
- <コンポートシロップ>の材料を鍋にいれて半量になるまで煮詰め、ブラストチラー等で冷却します。

- ① りんごとりんごの重量の20%のシロップを真空袋に入れます。
- ② 真空パックします。
- ③ スービットクッカーで90℃・60分加熱調理します。
- ④ ブラストチラー等で冷却します。

