池伝フェア2024　コラボレシピ

赤字は池伝製品　青字はコラボ企業製品

レシピ名	フルーツバター（木頭ゆず）
コラボ企業	㈱富士商事
特徴	柔らかく、クリーミーな口当たりの良い食感で 木頭ゆずのさわやかな風味とバターのコクを 楽しめるフルーツバターです。 フルーツとバターの乳化安定性が良く、 なめらかに塗ることが出来ます。

コラボ製品		
	パールペック５９０	ＤＩ冷凍木頭ゆずピューレ

材料	1000	g
パールペック５９０		１８ｇ
砂糖		５０ｇ
水		３００ｍｌ
砂糖		２９０ｇ
ＤＩ冷凍木頭ゆずピューレ		２００ｇ
クエン酸三ナトリウム		３ｇ
バター（無塩）		２００ｇ
５０％クエン酸溶液		３ｍｌ

作り方

①．パールペック５９０と砂糖５０ｇを粉末混合し、水に良く拡販しながら分散させます。
②．①を沸騰させ溶解します。
③．②に砂糖２９０ｇを加え溶解します。
④．③にＤＩ冷凍木頭ゆずピューレとクエン酸三ナトリウムを予め合わせて溶解しておいたものを加え均一にします。
⑤．④をＢｘ５０まで煮詰めます。
⑥．⑤にあらかじめ柔らかくしておいたバター（無塩）を加え、均一にします。（Bx５０確認）
⑦．⑥によく混ぜながら５０％クエン酸溶液を加え均一にします。
⑧．容器に充填し*、必要に応じて殺菌し、冷却します。

＊　サラサラの状態で容器に充填すると、バターとジャムに分かれやすく、ゆずのピールが沈殿しやすくなるため、
少しトロミが出る状態で充填して下さい。又、少し冷やし固めてから殺菌すると分離しにくくなります。