

# いちごジャム & いちご餡

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・  
 ☆ベクチン、増粘多糖類、香料、酸等を使用しない  
 “無添加”のジャムが簡単に作れます。  
 ☆低甘味且つ、風味豊かな美味しいジャムに仕上がります。  
 ☆離水しにくいジャムが作れます。  
 ☆離水防止効果や冷凍耐性が向上します。  
 ☆色鮮やかで、美味しいいちご餡が簡単に作れます。



## 材料

### ◆いちごジャム

いちご(冷凍品でも可)	1,000g
ピュアトースL	330g
砂糖	250g

### ◆いちご餡

白生あん	500g
作ったいちごジャム	850g
水	200g

## 作り方

### ◆いちごジャム

- ① いちごをミキサーにかけます。
- ② ①を鍋に移し、ピュアトースLを入れ加熱します。
- ③ Bx65まで煮詰めて終了。※

※加熱時間は最低でも30分以上となる様、調整して下さい。

### ◆いちご餡

- ① いちごジャムと水を混合し、鍋で加熱します。
- ② 白生あんを投入し、沸騰させる。
- ③ 火力を軽く突沸する状態まで落とす。
- ④ Bx65～70まで煮詰めて終了。※

※合わせる生地やお好みの硬さに合わせてBxを調整して下さい。

大福やどら焼き、  
桜もち等にもどうぞ！