オレンジスライスのシロップ漬け S

weck M 250 Mold Shape	1ビン x1	2ビン x2	3ビン x3
国産バレンシアオレンジ スライス　小さめ・薄め	24枚	48枚	72枚
水	100 ml	200 ml	300 ml
グラニュー糖	250 g (85 g x 3日)	500 g (170 g x 3日)	750 g (250 g x 3日)

*初夏なので、5日かけるのは初期、やや心配で、3日。1日目は冷蔵庫で寝かせています

*シロップの量は、暫定量です。1日目に足りなくない量で、多すぎない量がよいです

1日目

●スライサーを用意する（包丁の場合は、よく研いでおく）

レズレーの「アジャスタブルスライサーLサイズ」なら、厚いほうから2つめ、ダイヤル「4」にセットしておく

1. 冷蔵庫に入る小さなお鍋(エバトリオ13)に、水と1/3の砂糖を入れて火にかけ、沸騰したら水バケでなべ肌を洗い、シロップをつくる
2. シロップを火からはずし、粗熱をとる（果肉が煮えないようにする）
3. オレンジをスライス、種ははずす
4. 粗熱のとれたシロップにオレンジスライスを入れ、しっかり漬かるようにラップと重石(weckのフタやガラス容器を入れ)をする
5. 冷蔵庫に入れ、24時間ほど寝かせる

2日目

●深めのお鍋を用意する　（クリステル14ミルクパンなど）

1. 新しい鍋にシロップと次の1/3の砂糖を煮立て、沸騰したら水バケでなべ肌を洗う
2. シロップを火からはずし、粗熱がとれたらオレンジスライスを移す
3. フタをして、室温で24時間ほどおく

3日目

●別の深めのお鍋を用意する　（クリステル14ミルクパンなど。または別容器に取出す）

1. 新しい鍋にシロップと残りの砂糖を煮立て、沸騰したら水バケでなべ肌を洗う
2. シロップを火からはずし、粗熱がとれたらオレンジスライスを移す

(3. フタをして、室温で24時間ほどおく)

3(4)日目 煮沸消毒、脱気

●3日かけて糖度をあげたオレンジスライスのシロップ漬けを用意する

●深い鍋に水を入れる　(クリステル14ミルクパンで1ビンずつ脱気)

たくさんならパスタ鍋などですが、重いので・・・

1. **weckを煮沸消毒して乾かす**
2. **オレンジスライスをビンに詰め、シロップを注ぐ (煮えない温度で)**

   上のほう、シロップから出たところは変色するので入れないほうがよいです
3. **weckのパッキンとフタをセットしてクリップで固定する**

●深い鍋に新しい水を入れる　クリステル14ミルクパン

1. **水道水くらいの温度からスタート、25分ほど、ことことと脱気する　←ここでやわらかくなります**

   内底にキッチンペーパーを敷くと安心
2. **2回転目以降は、少し冷ましたお湯からスタートで18～20分ほど脱気させる**

●スライスのツール

包丁(グローバルプロのスライサーGP-5)を使ってきました。が、よく研いでいても、スタートした側から反対側まで、同じ厚みで何十枚もカットするのは、とても難しく、ひと箱取り寄せても1～2クラス分しか確保できませんでした。今みると、厚みにゆらぎがありました。オレンジショコラにしあげるとき、厚みが違った部分にチョコをかけるなどで多少はカバーできます。が、減農薬の国産オレンジでは、皮の見た目、とった種の穴の位置、などを優先すべきときもあり、きれいなのは少しでした

●サイズ別ツール等比較

	オレンジスライスの シロップ漬け	オレンジスライスの シロップ漬け S
weck	weck L 500 Tulip Shape に 18～20 枚	weck M 250 Mold Shape に 24 枚
脱気するとき	クリステル 14ミルクパンに1ビン	クリステル 14ミルクパンに1ビン
チョコのテンパリング時	30 x 40 天パンに 20 枚	30 x 40 天パンに 20 枚
クリスタルパック	T8-12	T7-10
オレンジショコラ ギフトボックス	詰め合わせに 1-2 枚	M(16-7-2)に 4 枚 M(25-7-3)に 12 枚

*Sで、同サイズの浅いweck だと10枚。浅くても、脱気をするときクリステル14ミルクパンに入るのは同じく1ビンだけ。20枚くらいは一度にしあげたいかも