オレンジスライスのシロップ漬け

weck500 TulipShape	x0.5 1ビン分	x1 2ビン分	x1.5 3ビン分	x2 4ビン分	x2.5 5ビン分	x3 6ビン分
バレンシア オレンジ	18～20枚 (M5こ)	36～40枚 (M10こ)	54～60枚 (M15こ)	72～80枚 (M20こ)	90～100枚 (M25こ)	108～120枚 (M30こ)
水	100ml	200ml	300ml	400ml	500ml	600ml
グラニュー糖	250g(85g弱 x3日)	500g(170g x3日)	750g(250g x3日)	1kg(330g強 x3日)	1250g(410g強 x3日)	1.5kg(500g x3日)

1日目

1. おなべに水と1/3の砂糖を入れて火にかけシロップをつくって冷ます
2. オレンジをスライスする
   Mサイズ1この真ん中、5~6枚とれればよいかなと思います
3. シロップを冷めているのを確認、オレンジがシロップにしっかり浸るよう重しとフタをして24時間ほどねかせる(冷蔵)
   果肉が煮えてしまうと見た目が悪くなるためゆでこぼしはしません。熱いシロップで煮てしまうのも避けます

2日目

1. オレンジを別の器にとり、おなべにシロップと追加の砂糖を入れて火にかけ濃いめのシロップをつくって冷ます
   果肉が煮えやすいのでシロップと一緒に加熱しないよう気をつけます
2. シロップを冷めているのを確認してオレンジを詰め,重しとフタをして24時間ほどねかせる(室温)

3日目

1. オレンジを別の器にとり、おなべに濃いめのシロップと追加の砂糖を入れて火にかけさらに濃いめのシロップをつくって冷ます
   果肉が煮えやすいのでシロップと一緒に加熱しないよう気をつけます
2. ガラスビン(weckなど)を煮沸消毒する
3. オレンジをビンに詰め、冷ましたシロップをそそぐ
4. ビンごと脱気する
   weck500のTulip shapeに18～20枚とシロップを入れて、25分脱気しています。高さのあるエバトリオ16で、ときどき水を足しながらでぎりぎりです

オレンジスライスのシロップ漬け

チョコ好きとしてはチョコレートのテンパリングをぜひ楽しんでいただきたく、家庭でまず気軽に楽しんでもらうのにおすすめしたいのが、型のクリーニング(磨きあげ)という手間のない、「プラリネショコラ」と「オレンジショコラ」です

オレンジスライスのシロップ漬けをテンパリングしたチョコレートに沈めてかためるオレンジショコラは、ほろ苦さがチョコとあうのでしょうか、(オレンジ色よりピンク色が好きでオレンジは積極的には使わないし、甘い柑橘は苦手だけれど)、やっぱり美味しくてはずせない、そんなお菓子。6~7 月のクラスでシロップ漬けをつくり、(ショコラづくりのあと一息ついた)3 月にテンパリングチョコ 2 として、チョコレートがけのクラスをセットでしようかなと考えています。(もちろん市販のオレンジスライスのシロップ漬けを利用するほうが簡単ですが)できうる限り手作りをするのが Fleur*Fleur*おすすめの楽しみだから

国産バレンシアは春ころ予約(できれば有機肥料栽培、ノーワックス、無農薬を選びたいので予約は早めに)、6 月後半に届き、ジュースには冷蔵庫で 7 月いっぱい(もう少し先でも)美味しい。皮は少し乾いてきてしまうので、**オレンジショコラにするには 6 月末(確実に届く)から 7 月のはじめがベスト**。産地から箱で買うとほとんどオレンジ色ですが、それでも回青現象が出ているものもあり、1 箱届いてそのうちの一部がオレンジショコラ向け、という感じ。たぶん 1 年で 2 人 x1~2 クラスが限度かなです。両端以外をきれいに均等にスライスしたいのですが、斜めになって厚みがかわってしまったり、厚すぎたり薄すぎたりははずすことになるのでさらに少なくなります(両端のはずした部分や、皮に傷などがめだつものはさっと絞ってフレッシュジュースに)。チョコもたっぷりかけてしあげるので、F*F*の好きなプレゼント向きのお菓子、引菓子向きのお菓子です

つくる人がいないのかレシピがなく、加藤千恵先生のオレンジピールのレシピをベースにしていますが、そのままのレシピでは果肉が煮えてしまうため何パターンかかえて試作、いちばんよかった方法、weck で脱気保存で春先まで美味しく保存ができた方法から、つくりやすいジャストの分量をまとめます

weck500 TulipShape	x0.5 1 ビン分	x1 2 ビン分	x1.5 3 ビン分	x2 4 ビン分	x2.5 5 ビン分	x3 6 ビン分
バレンシア オレンジ	18~20 枚 (M5 こ)	36~40 枚 (M10 こ)	54~60 枚 (M15 こ)	72~80 枚 (M20 こ)	90~100 枚 (M25 こ)	108~120 枚 (M30 こ)
水	100ml	200ml	300ml	400ml	500ml	600ml
グラニュー糖	250g(85g 弱 x3 日)	500g(170g x3 日)	750g(250g x3 日)	1kg(330g 強 x3 日)	1250g(410g 強 x3 日)	1.5kg(500g x3 日)

1日目

1. **おなべに水と1/3の砂糖を入れて火にかけシロップをつくって冷ます**
   かるく混ぜ、ひと煮たちしたら水バケをして火からおろします

2. **オレンジをスライスする**
   丸のまま5mm厚くらいにスライスします。厚すぎず薄すぎず、できるだけまがらないよう、そして全体的に厚みがそろうよう気をつけています。右ききの人は半分より左側になるとカットしにくくなるようです。市販のものはサイズがいろいろですが、やはり小さいと残念だし、大きいとあまりかわいくはないので、F*F*では両端はジュース用にして、Mサイズ1この真ん中、5~6枚とれればよいかなと思います

   包丁は、刃渡りは長くて薄くて高さが低いもの(グローバルプロ・スライサーを使用しています)がやりやすいと思いますが、とにかくよくといでおきます

   ストックのスペースの問題もあり、チョコがけでチョコをかなり使うのできれいなのだけしあげたいこともあり、ここで、きれいなのだけをよっていきます

3. **シロップを冷めているのを確認、オレンジがシロップにしっかり浸るよう重しとフタをして24時間ほどねかせる**
   果肉が煮えてしまうと見た目が悪くなるためゆでこぼしはしません。熱いシロップで煮てしまうのも避けます。おなべのままでもよいので重し(ラップ+weck Sのフタ+ラップ+weck Lのフタとか)をしてラップでもよいのでふたをしておきます。1日目はまだ糖度が低いのと室温高めの季節なので冷蔵庫にしています

2日目

1. **オレンジを別の器にとり、おなべにシロップと追加の砂糖を入れて火にかけ濃いめのシロップをつくって冷ます**
   かるく混ぜ、ひと煮立ちしたら水バケをして火からおろします。果肉が煮えやすいのでシロップと一緒に加熱しないよう気をつけます

2. **シロップを冷めているのを確認してオレンジを詰め,重しとフタをして24時間ほどねかせる**
   シロップが増えて冷蔵庫に入れにくくなります。糖度もあがり室温で大丈夫なようです

3日目

1. **オレンジを別の器にとり、おなべに濃いめのシロップと追加の砂糖を入れて火にかけさらに濃いめのシロップをつくって冷ます**

   かるく混ぜ、ひと煮立ちしたら水バケをして火からおろします。**果肉が煮えやすいのでシロップと一緒に加熱しないよう気をつけます**

2. **ガラスビン(weck など)を煮沸消毒する**

3. **オレンジをビンに詰め、冷ましたシロップをそそぐ**

   通常は熱いシロップをそそぎたいところですが、果肉が煮えてしまうため

4. **ビンごと脱気する**

   脱気の方法はオレンジピールのときと同様です。weck500 の Tulip shape に 18～20 枚とシロップを入れて、25 分脱気しています。高さのあるエバトリオ 16 で、ときどき水を足しながらでぎりぎりです

   6 月につくって 12 月くらいから大丈夫でした。、10 月くらいでもたぶん大丈夫

●1日目、2日目の重石の量

weck S サイズなどのフタをラップを広げた上にのせて重しにするとよいのですが、2 日目、3 日目とお砂糖を足していくとシロップが余っていくので、最終的にちょうどよい量を基準に、お砂糖の代わりに最初は重し多め、1 日目、2 日目の順で重しを減らしています

●おすすめのビン

weck L サイズ。250 には入りにくく 7 枚とか、500 も Mold shape は入りにくいです。**weck500 の Tulip shape がベスト、18～20 枚入り、かわいいです**

●国産バレンシアオレンジ

オレンジはバレンシアとネーブルがありますが、冷たいジュースが飲みたくなる夏に美味しいのはバレンシアで、5～9月ころ。F*F*ではやはり国産を使いたいのでもっと季節限定になり6月末～7月と考えています。皮までフレッシュなのはやはりとりたてのようで、オレンジショコラ用には6月末から7月はじめくらいがよいようです

取り寄せるようになって10年近くになりますが、基本はビタミンC補給ということで、フレッシュジュースでいただいていました。小さいころの憧れ、というのもあります。冷蔵庫でスペースはとりますが、冷やしておいたオレンジをクラシックなシトラスジューサーで絞ると、とっても美味しい。慣れてくるとわりと早く絞れ、問題は冷蔵庫のスペースだけというくらい。1～2か月くらいは十分美味しいので、毎年この時期の楽しみにしています

●国産バレンシアオレンジと回青現象

ジュースにするときはそれほど問題にならないのですが、オレンジショコラ用に皮も使いたいときはちょっと注意、国産バレンシアは回青現象(初夏の高温時に強い日差しを浴びるとオレンジ色から再び緑色に戻ってしまう、未熟果のようにみえてしまう)があり、見た目がいまいちなためか、スーパーなどではあまり見かけません

6～8月くらいにオイシックスなどで数個入りを買うと回青現象がかなり出た緑っぽいものがほとんどで、ストックになるからか皮も乾いてきて皮は使えないかななのですが、春に予約して6月末に産地から箱で送ってもらうと、1箱あれば選べるからなのか、大丈夫に思います。皮ごと使いたいときは6月末から7月はじめがよいようです

●国産バレンシアオレンジの予約先・時期

有機など条件のよいものから先に予約完売になっていくような気がしています。4月など早めに予約がよさそうです。自然堂本舗とかで買っています。6月中旬～下旬着

●サイズなど

オレンジのチョコレートがけに使うには贈答用や2Lサイズは大きすぎて、スライスしやすい真ん中が大きすぎるため向きません(ジュースを絞るのには楽ですが)。Mサイズなど小さめ(ジュースにするには大変ですが)、自宅用、わけありなどのオレンジが向いています

●参考

・加藤千恵先生　『うれしい!おいしい!贈るお菓子』より「オレンジのマーガレットケーキ」
　プロセス写真はないです

・加藤千恵先生　DVD　PRIVATE LESSON 1　より「オレンジケーキ＆オレンジピール」
　オレンジピールのつくり方も詳しいです

など

オレンジピールのビン詰め保存

オレンジピールをストックするのに、Fleur*Fleur*ではビン詰め保存(Weck で脱気して室温保存)にしています(ごく少量なら冷蔵保存でもですが)。シロップにしっかりつかった状態で脱気してあれば室温で2年おいても、(ジャムのように退色せず)きれいなオレンジ色を保ちますから、2年くらいで使うつもりでつくっています(足りなければ間の年にも)

●Weck がおすすめ！

昔はジャムをたくさんつくってビン詰めしていました。ビンは白や金色のフタの普通に売っているのを買っていたのですが、たくさん買うのは重い、ビンは何度も使えるのに、フタだけでは売っていない(フタの裏側が傷むのに)、いくつもストックするのに積み重ねることもできなくて不便でした。weck は急なときでも宅急便で翌日には届くし消耗部分のフタ(パッキン)だけ追加購入もできて便利、積み重ねて収納でき(重いので棚いっぱいに並べると危険なのが残念ですが)、やっぱりよいです

●φ16cm のおなべで手軽に脱気

オレンジピールを入れて実用的に積み重ねて安定感のあるのはLサイズ。脱気作業も通常一回では済まなくて何度もすることが多いのですがLサイズをおなべに2つ並べたり、重ねて脱気するには大きなおなべに水をたくさん入れることになり、どうにも重くて大変。そのうちφ16cm の片手なべで入るだけで繰り返すようになりました

一般的な深さのφ16cm のおなべ(クリステルなど)では、Weck250が脱気できます(脱気するときはビンの高さ＋2～5cm くらいまで水を入れる必要があるため、途中で水が減ってくるので安全策で5cm、300 のときは注意が必要です)。イヨカン約1こ分入ります

深さのあるφ16cm のおなべ(エバトリオ)があれば、Weck300が脱気できます。250 よりも1枚くらい多くピールを入れられるのでビンが少なくてすみ、シロップもその分少なくてすみます

●たくさん脱気する場合

一度にたくさん使うようになったら、エバトリオなら Tulip shape の 500 に(ぎりぎりなので水を何度か足しながら)イヨカン2こ分強入れて、脱気してもよいかもしれません

●ビンの熱湯消毒

ガラスは急激な温度変化は割れる原因になるので厳禁です。温度差が大きくならないようぬるま湯程度のうちに入れ、熱々のビンは、冷えていると危ないので天板ではなく乾いた布巾の上に置くようにしています。ビンがおなべの中でカチャカチャとあたるのもあまりよくないので、おなべの底にふきんを入れるか、火を少し弱めています。煮沸消毒時にしっかりビンが温まっていれば自然乾燥も早いです

●オレンジピールのビン詰め

オレンジ色のほうを下にしてビンに入れるとよいと思います。シロップに浸かっていないところがあると部分的にあまりおいしくなさそうな色になってしまうので、上のほう、シロップから出てしまったときのために。いちばん上のところが変色しやすいとして、ピールの真ん中よりははしっこのほうがましかなです

●シロップの追加

イヨカンの大きさ、保存ビンの大きさ等によって必要なシロップの量は変わってきますが、最終的にはビンに入れたイヨカンがしっかり浸かっているだけの量のシロップが必要です。冷蔵保存の場合は重し(Weck のフタの小さいのなど)を載せるという手がありますが、室温保存用に脱気する場合にはそうもいかずシロップが多めに必要です。シロップがあまるのももったいないので、、、200ml:500g または、300ml:750g でつくり、足りなければつくり足すくらいでよいのではと思います。しっかりシロップに浸かるようにしたいのですが、きりきりまでいれるとシロップがふたとのすきまから出てくることがあるので、脱気して保管中、とくに初期は様子を見てください

シロップを少量つくり足すとき(ひと煮たちさせ、水バケ、冷ましてから加える)

水	30ml	50ml	100ml
グラニュー糖	75g	125g	250g

●いちばんおすすめの方法

エバトリオ 16 で、Weck300 を 1 つずつ、25 分ずつ脱気。どうやらビンの中から外に出るだけのようなので水を変えなくても大丈夫として、少しお湯が冷めたら(急に熱湯に入れるとガラスは危険なので)次を入れる、という感じ。時間はかかりますが、キッチンでなにかほかのことをしながら、、、

●Weckのクリップ

そういえば、Weckのクリップは、脱気が終わったらはずしてよいことになっていますが、、、ストックしているときに引っ掛けたりしてうっかりあいて空気が入っていたんでしまうと残念なことになるので、つけたままにするようにしています。クリップをはずして保存する場合はとくに、ときどき様子を見てください。パッキンの持ち手のところが下向きになっているときは大丈夫という確認方法もありますが、開けるとき、しっかりと閉じていて開けにくければ、中身は無事とわかりやすいのもWeckでビン詰め保存の安心点です

オレンジスライスのシロップ漬け

weck500 TulipShape	x0.5 1ビン分	x1 2ビン分
バレンシア オレンジ	18～20枚 (M5こ)	36～40枚 (M10こ)
水	100ml	200ml
グラニュー糖	250g(85g弱 x3日)	500g(170g x3日)

1日目

1. おなべに水と1/3の砂糖を入れて火にかけシロップをつくって冷ます
2. オレンジをスライスする
   Mサイズ1この真ん中、5～6枚とれればよいかなと思います
3. シロップを冷めているのを確認、オレンジがシロップにしっかり浸るよう重しとフタをして24時間ほどねかせる(冷蔵)
   果肉が煮えてしまうと見た目が悪くなるためゆでこぼしはしません。熱いシロップで煮てしまうのも避けます

2日目

1. オレンジを別の器にとり、おなべにシロップと追加の砂糖を入れて火にかけ濃いめのシロップをつくって冷ます
   果肉が煮えやすいのでシロップと一緒に加熱しないよう気をつけます
2. シロップを冷めているのを確認してオレンジを詰め,重しとフタをして24時間ほどねかせる(室温)

3日目

1. オレンジを別の器にとり、おなべに濃いめのシロップと追加の砂糖を入れて火にかけさらに濃いめのシロップをつくって冷ます
   果肉が煮えやすいのでシロップと一緒に加熱しないよう気をつけます
2. ガラスビン(weckなど)を煮沸消毒する
3. オレンジをビンに詰め、冷ましたシロップをそそぐ
4. ビンごと脱気する
   weck500のTulip shapeに18～20枚とシロップを入れて、25分脱気しています。高さのあるエバトリオ16で、ときどき水を足しながらでぎりぎりです