

～輝くひとさじのジャム～より

バナナとオレンジのジャムとキャラメルクリーム

レシピ監修 菓子研究家 いがらしろみ 先生



バナナのとろみとオレンジの香りを組み合わせたジャムと、
甘く香ばしいキャラメルクリーム。
それぞれがおいしいのはもちろん、まぜあわせるとさらに違う味わいを楽しめます！

材料 ～ バナナとオレンジのジャム 約550ml ～
～ キャラメルクリーム 約650ml ～

<バナナとオレンジのジャム>

バナナ	4本(約400g)	
オレンジ(国産)	1個半分	果皮:1個分程度 果汁:約100cc(1個～1個半分)
グラニュー糖	280g	
アルマニャック	大さじ1	なければ他のブランデーでも可

<キャラメルクリーム>

生クリーム	400g	乳脂肪分40%以上
グラニュー糖	400g	
水	140cc	

作り方

Prepare
準備

- ジャム作り用の鍋と、キャラメルクリーム用の鍋、小鍋を用意しておく
- 清潔な瓶とキャップを用意しておく
- オレンジは洗っておく

バナナとオレンジのジャムを作る

Step 1
ステップ1

バナナは皮をむき、薄切りにする。



Step 2
ステップ2

オレンジの皮を細かくけずり、集めておく。
白い部分までけずると苦味が出るため、オレンジ色の部分のみ使って香りを生かす。



Step 3
ステップ3

オレンジをしぼって果汁を集める。



Step 4
ステップ4

鍋にバナナ、オレンジの皮、ジュース、グラニュー糖を入れて、強めの中火にかける。
※はねることがあるため、手袋をするなどやけどに注意



Step 5
ステップ5

かき混ぜながら様子を見て、泡にツヤがでてきたら火を止める。(煮詰めすぎずに仕上げる)



Step 6
ステップ6

アルマニャックをまわしかけ、よくかきまぜる。



キャラメルクリームを作る

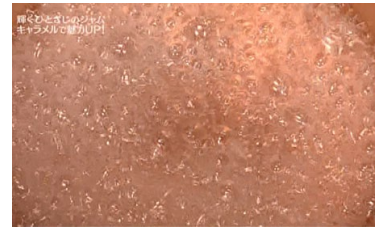
Step 7
ステップ7

小鍋(片手鍋)で生クリームを温める(中火)。
沸騰する直前に火を止めておく。



Step 8
ステップ8

大きめの鍋にグラニュー糖を平らに敷きつめ、水を注ぎ中火にかける。
※このとき鍋はかきまぜずに、色の変化をよく見るのがポイント。
※はねることがあるため、手袋をするなどやけどに注意



Step 9
ステップ9

うすい茶色(あめ色)から濃い色に変わり、薄い煙が立ってきたあたりで火を止める。



Step 10
ステップ10

温めた生クリームを静かに注ぎながら混ぜる。
※クリームが一気にわくため、蒸気やはねに注意。



仕上げ

Step 11
ステップ11

ジャムは熱いうちに、瓶の中へ入れる。
(瓶の半分ぐらいの量が目安です。)



Step 12
ステップ12

ジャムの上から、熱いキャラメルクリームを入れる。
(瓶の9割ぐらいの量になるぐらいが目安です。)
※それぞれ別の瓶に保存してもかまいません



Step 13
ステップ13

中身(瓶)が熱いうちにキャップを閉める。

食べごろと保存方法

出来上がってすぐの温かい状態でも、さめてもおいしくいただけます。
ジャムとキャラメルクリームそれぞれでも、よく混ぜても、お好みで!
保存する場合は冷蔵庫に入れ、2週間ぐらいをめどに使い切ってください。