

# 酵素シロップのつくり方

～準備するもの～

材料 500g  
白砂糖 550g  
酵母(以前に作った酵素シロップ60ml～100ml)

<材料:砂糖=1:1.1>

～作り方～

1. 材料をよく洗い、水気をよくふきとり、皮ごと包丁で1口大にカットする。  
☆無農薬でない場合は皮を剥くか、農薬を除去する。  
☆酵素は金属に弱いので、手際よく作業します。  
☆果汁もできる限り残さず使用してください。
2. 消毒した瓶に、3等分ずつした量の材料と砂糖を交互に入れていきます。  
(材料⇒砂糖⇒材料⇒砂糖と交互に入れ、最後は砂糖)
3. 酵母を入れる。
4. 瓶の蓋は閉めず、かぶせただけにしておきます。  
直射日光の当たらない冷暗所で保管し、朝晩2回50回程度よくかき混ぜてください。
5. 5日から10日(冬場は2週間)で完成します。完成したら目の細かいやガーゼ等で漉し、清潔な容器に入れて密封せずに冷蔵庫で保管してください。

～完成の目安～

材料が縮んでしおれ液体の上に浮いたようになり、表面に細かい泡がみえます。混ぜると細かい泡がシューッと現れます。



～保存方法～

完成した酵素シロップは、消毒した瓶などに移し替え、冷蔵庫に保存します。  
この際、蓋は密封せずにゆるく締めます。酵素は生きていますので、密閉すると蓋が飛ぶ恐れがあります。  
シロップは冷蔵庫で半年もちますが、2ヶ月くらいで飲み切る方が、風味も失われずに美味しく頂けます。酵素フルーツは、冷蔵庫で5日以内に食べきれない場合は冷凍保存し、お早い目にお食べ下さい。

