

# アイスクリームの作り方 かた

## ◎ 材料 (約4人分)

・牛乳 100ml ・生クリーム 100ml ・卵黄 2個分 ・グラニュー糖 40g

## ◎ 道具

・ボウル(大・小各1) ・泡立て器 ・ゴムへら ・皿 ・コーン(なくてもよい)  
・スプーン ・氷 ・塩

- ① たまごを割り、卵黄だけをボウル(小)に入れる。
- ② 卵黄をほぐし、グラニュー糖を加え、白っぽくなめらかになるまで、泡立て器でよくかきまぜる。  
※ ここで、かきまぜればかきまぜるほど、なめらかなアイスクリームができる。
- ③ ②に牛乳と生クリームを少しずつ加えながら、泡立て器でよくかきまぜる。  
※ 材料に空気を含ませるように、かきまぜる。
- ④ ③のボウルがすっぽり収まるような大きめのボウルに氷と塩を入れ、③のボウルをその中に入れる。
- ⑤ 手の熱が伝わらないように、泡立て器を使い、さらにまぜる。ボウルのまわりや、底から少しずつ固まってくるので、泡立て器でかき取りながら、さらにまぜこむ。
- ⑥ シャーベット状になってきたら、へらに持ち替えて、ボウルのまわりや底についた固まりをかき取りながら、空気を含ませるようにかきまぜる。  
※ イチゴ・かぼちゃなど、果物や野菜のアイスクリームにしたい場合、ここで、そのペーストなどを加える。
- ⑦ ほどよい固さになったら、コーンや皿に盛りつけてできあがり。



☆ 市販のアイスクリームとは違った、シンプルかつ高級な味をお試しください。