

第4回 アイスクリームを作ってみよう  
- 本当のアイスクリームを食べよう！ -  
クレーム アングレーズ

500g bio アーモンドミルクまたは、bio 豆乳

1本 バニラ棒

90g bio グラニュー糖

90g bio 卵黄

70g bio ホワイトチョコレート好みで

- 1) アーモンドミルクにバニラ棒を入れます軽く沸騰させバニラの香りを移します
- 2) 卵黄にグラニュー糖を入れて良く攪拌します。
- 3) 1)のアーモンドミルクを3回に分け加え鍋に移して80度まで煮上げます。
- 4) 80度になったら別のボールに移し替えて氷水で冷やして温度を30度位まで下げ、一晩冷蔵庫で冷やします。一日寝かす事でバニラの香りと成分により、膨よかで丸みとココのあるアングレーズに変わります。
- 5) 翌日クレーム アングレーズをアイスクリームマシンに掛けます。  
20分程で出来上がります。

杏のシャーベット

季節の果実で自由に作りましょう！

400g アラン ミラン杏ネクター

200g bio グラニュー糖

170g 水ミネラルウォーター

15g レモン汁

- 1) 全ての材料をボールに材量を入れホイッパーで良く攪拌します。  
砂糖が溶けたらアイスクリームマシンに掛けます。
- 2) 20分程で出来上がります。

豆乳とレモン

540g bio 豆乳

120g bio グラニュー糖

15g bio レモン汁

- 1) レモン汁以外の全ての材料をボールに材量を入れホイッパーで良く攪拌します。  
砂糖が溶けたらアイスクリームマシンに掛けます。
- 2) レモン汁は、シャーベットが固まり出してから入れます。  
液体の状態に入れると分離します。

