

⑦取り出してスプーンで全体を混ぜて空気を含ませる。再び冷凍庫に入れて1時間後に再度かき混ぜる。さらに冷凍庫で3時間以上冷やして固める



⑥ラップをして冷凍庫で1時間凍らせる



⑤生クリームを入れて混ぜ合わせ、こし器でこしながら容器に移す



トマトアイスは、こし器は使わず容器に移して冷やしました



作り方

①～④は基本のミルクアイスと同じ。⑤で生クリームとトマトピューレを入れて混ぜ合わせる。
⑥⑦で完成

トマトアイス

材料 4～6人分

・卵黄 3個
・砂糖 60g
・生クリーム 150cc
・牛乳 150cc
・トマトピューレ 200g

袋に入れて混ぜるだけ♪



作り方

フリーザーバックに材料を入れて混ぜ、冷凍庫で3時間以上冷やす

ブルーベリーヨーグルトアイス

材料 4～6人分

・プレーンヨーグルト 400g
・ブルーベリージャム 170g

残った卵白に砂糖とバター、薄力粉を加えて薄くのばし、オーブントースターで焼いたケーキも添えました



材料
卵白7個分・砂糖360g
バター30g・小麦粉100g

やってみて!

アイスづくりは料理初心者にはハードルが高いイメージでしたが、材料を混ぜて温めて固めるだけで簡単にできました。ミルクアイスは濃厚で、トマトアイスはシャリシャリ食感がおいしく、ヨーグルトアイスはさっぱりした味がくせになります。夏休みに親子で作ってみたいですね。

おいしい!
3つとも特徴があって比べながら食べるのも楽しいです!



完成!

職員がやってみました!シリーズ

総務部・業務部

『アイスクリーム作りに挑戦してみました!』

料理初心者です。アイス初挑戦!

得意料理はハヤシライスです!



総務部
外尾 奏葉

業務部
鈴木 貴大



作り方

①卵を卵黄と卵白に分ける

今回は浅野養鶏場さんの卵を使いました。黄身は濃厚で白身はプルプルです!



基本のミルクアイス

材料 4～6人分

・卵黄 4個
・砂糖 80g
・生クリーム 200cc
・牛乳 150cc

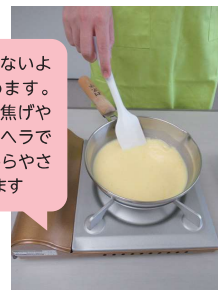


④氷水の入ったボールに入れて冷ます



③弱火でとろみがつくまで温める

沸騰させないように温めます。鍋の底が焦げやすいのでヘラで底の方からやさしく混ぜます



②卵黄に砂糖、牛乳を加え混ぜる

