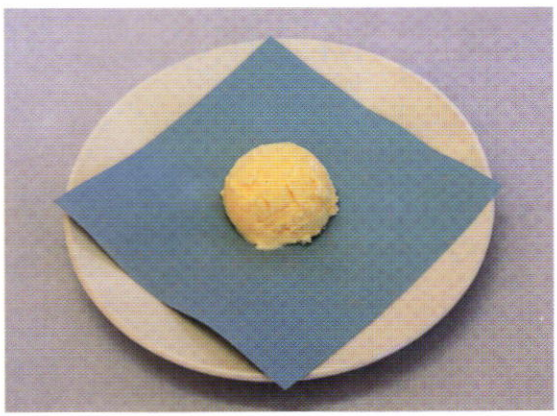
＊アイスクリーム＊

～アイスクリームづくりに必要な道具～

鍋
ボウル
泡立て器・ゴムベラ・木べら・こし器・金属製容器

アイスクリーム



アイスクリームの原形が生まれたのはローマ帝国の時代。今でいうシャーベットのようなものだったそうです。現在のようなアイスクリームになったのは17世紀、当時は王侯貴族などの特権階級の食べ物で、一般に普及したのは18世紀に入ってからのことのようです。

原材料（出来上がり量約680ｇ）

クリーム層……500㎖（牛乳4ℓより採取）

※クリーム層の採取方法は工夫事例参照

砂糖……80ｇ

卵……2個

コーンスターチ　…大さじ1／2

バニラエッセンス…少々

《作り方》

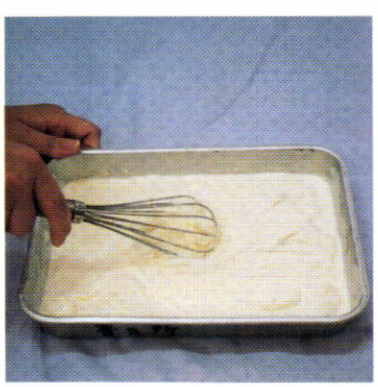
① クリーム分離 ↓ 牛乳を容器に入れ、冷蔵庫内で静置し、分離したクリーム層をとる。

② ミックス液調整 ↓ クリームに卵黄、砂糖、コーンスターチを加えてよく混ぜる。

③ 殺菌 ↓ ミックス液を鍋に入れ、沸騰直前まで加熱し、こす。

④ 冷却 ↓ 殺菌後、氷水などで冷却する。

⑤ メレンゲ添加 ↓ 卵白に少量の砂糖を加え、堅く泡立て、ミックス液に加える。

⑥ フリージング ↓ 金属製の容器に入れ、冷凍庫に入れる。少し固まったら泡立て器でよくかき混ぜる。これを数回繰り返す。

できあがり　なめらかな組織になったら冷凍庫に入れて固める。