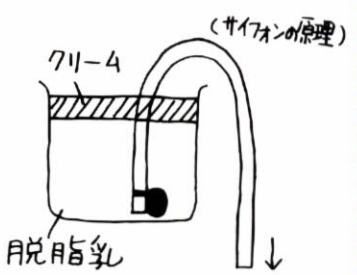
《工夫事例》

事例１：　①　クリーム分離　クリーム層をとる場合には、下記のような方法があります。



チューブの端におもりをつけて静かに容器に沈め脱脂乳部分を取り除きます。

上部のクリーム層を静かにすくい取ります。

容器にペットボトルを使用して、ボトルの底に静かに穴をあけ、脱脂乳部分を取り除きます。

＊容器は透明のものを使用し、目盛りをつけておくと作業しやすいでしょう。
＊残った脱脂乳は、飲用の他にヨーグルトやチーズを作るのにも利用できます。

事例２：　②　ミックス調整

＊市販の生クリーム使用の場合の配合例

市販の生クリーム	：２５０㎖
牛乳	：２５０㎖
砂糖	：８０ｇ
卵	：２ヶ
コーンスターチ	：大さじ１／２
バニラエッセンス	：少量

果物、ナッツ、洋酒やチョコレートなどを加え、いろいろな味を楽しむことができます。
果物を加えるときは、砂糖の量を加減すると良いでしょう。

＊牛乳を静置してできたクリーム層をどのくらいとるかで、脂肪率が変わり、出来上がりのアイスクリームの風味も変わってきます。
例えば、左記の配合例の場合は・・・

牛乳４ℓ（脂肪率４％前後）
→ 上部５００㎖：クリーム層：脂肪率２０％前後 → アイスクリーム：脂肪率15％前後　こくのある風味
→ 上部１ℓ：クリーム層：脂肪率１０％前後 → アイスクリーム（アイスミルク）：脂肪率８％前後　さっぱりした風味

事例３：　⑥　フリージング

＊冷凍庫で凍らせたものをフードプロセッサーにかけるとなめらかになります。