

♪アイスクリーム の作り方♪

(120mL 容器 約160個分)

原材料	数量	備考
牛乳	8000g	
生クリーム	1600g	
スキムミルク	450g	
全卵	20 個	
グラニュー糖	2000g	
ゼラチン	60g	
バニラエッセンス	適量	バニラ味の時に加える。



1. 下準備… 原材料は正確に計量して、全卵は溶きほぐしておく。
2. 原液殺菌… ①パステライザーに牛乳、生クリーム、全卵、スキムミルクを入れ殺菌する
(殺菌温度：80℃にセット)
②温度が30℃に上がったら、砂糖、ゼラチンを加える。
③工程が進み最終的に4℃になったら、殺菌終了(殺菌工程 約90分前後)
3. フリージング… 殺菌後のミックス液を1回に4Lずつアイスクリームフリーザーのミックス投入口から入れ、フリージングする。
4. 完成… 約10~15分後に出来上がり(フリーザーのお知らせ音になる。)
アイスクリーム取り出し口からカップ等持ち帰り容器に入れ、急速冷凍する。

♪MEMO♪

♫ 各種味のバリエーションが楽しめます。

♪抹茶 : ミックス液4Lに抹茶50gを加える

♪チョコチップ : ミックス液4Lに板チョコ200gを加える

♪ストロベリー : ミックス液2.4Lにイチゴ1.3kg、グラニュー糖270gを加える

♪コーヒー : ミックス液4Lにインスタントコーヒー30~40gを少量のお湯で溶いて加える

♪パンプキン : ミックス液3.3Lにカボチャ580g、グラニュー糖110gを加える。

