

手作りアイスクリームの作り方

【材料】

・生クリーム	100ml
・牛乳	100ml
・グラニュー糖	30g
・卵黄 (新鮮な卵黄)	1個
・バニラエッセンス	2滴
・氷	1kg
・塩	250g

【器具】

- ① アルミボウル
- ② ①より大きいアルミボウル
- ③ 泡だて器

【作り方】

～アイスクリームミックス～

- ① 卵黄と砂糖を小さ目なボウルにいれ、泡だて器でよく混ぜます。
- ② 牛乳を加え、よく混ぜ、バニラエッセンスを加える。

～アイスの凍らせ方～

- ① 大き目のボールに水（コップ半分くらい）と氷をいれます。
- ② ①に塩（250g）を入れてかきまぜます。
- ③ アルミボウルに入ったアイスクリームミックスを（ポットの半量）②の氷水に入れて冷やします。
- ④ よくかき混ぜて、固まるまで割り箸でかきまぜます。

※かき混ぜる時は必ず軍手をしてね！すごく冷たくてやけどすることがあるから充分気を付けよう！
氷水は通常、0℃ですが、「塩」を加えると一気に温度がマイナス15度～20度あたりまで下がります。
この性質を利用し、冷やすことでアイスクリームができます！

【アイスクリームの豆知識】

Q1. アイスクリームはいつ誕生したの？

古くは、紀元前ギリシャ・ローマにおいて健康食品として、氷に果汁などをかけた、氷菓のようなものが食べられていました。この食べ物をデザートとして最初に楽しんだ人物がローマの英雄ジュリアス・シーザーだったと言われ、ミルクや蜜、ワインなどをかけて食べていたと伝えられています。今の、アイスクリームの原型は、1720年ごろ、フランス、パリにてホイップクリームを凍らせたアイスや、卵をつかったアイスが生み出されました。

Q2. アイスクリームにはどんな種類があるの？

市販のアイスは含まれている乳固形分・乳脂肪分の量によって「アイスクリーム」、「アイスマルク」、「ラクトアイス」の3種類に分けられます。

