

～モーツァルトのいちごシャーベット～より
いちごのシャーベット

レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光 先生



モーツアルトが手紙に「懐かしい味」と書き残した
“アーモンドミルクと氷がざらざらしたいちごのシャーベット”にオマージュし、
現代版のクリーミーで、コクのある味にしました。

材料 ~ 約500ml~

いちご	250g(ヘタをとった量)	約1パック
牛乳	200ml程度	
練乳	100g程度	加糖されたもの
レモン汁	15ml	

作り方

**Prepare
準備**

**Step 1
ステップ1**

水でぬらして硬く絞った紙タオルの上で転がし、汚れをとる。ヘタを切り落とし、切り口も紙タオルで拭いておく。



**Step 2
ステップ2**

ステップ1のいちご、牛乳をミキサーにかけてピュレ状にする。
※牛乳はミキサーが回転するくらいの分量



1/4

Step 3 ステップ.3

味見をして、練乳と牛乳で好みの味に整えていく。
 ※甘みを足すには練乳を、甘みを減らすには牛乳を加える。



Step 4 ステップ.4

レモン汁を加えて混ぜる。



Step 5 ステップ.5

金属属性のボウルに**ステップ4**の液体を入れ、冷凍庫で冷やす。ふちが凍ってくれば(30分程)泡だて器でかき混ぜる。

全体が固まるまでに2~3回この作業を繰り返す。(2回目以降は20分程で凍る)

※時間は冷凍庫、ベースの温度によって変わります



食べごろと保存方法

2/4

ちょうど固まったくらいが食べ頃。冷凍庫で保管して1週間以内にお召し上がり下さい。

※今回の「いちごのシャーベット」は、牛乳や練乳を加えて作っているので、
食品の部類上は、アイスクリームになります。

～モーツアルトのいちごシャーベット～より
レモネードのシャーベット

レシピ監修 エコール辻 東京 喜多村 貴光 先生



モーツアルトが好きだった、当時おしゃれで最先端の飲み物、レモネード。
皮の苦みを効かせた大人味のレモネードで作ります。

材料 ~ レモンシャーベット約1.2L分、レモネード約2.2L分~

レモン(国産)	4個
グラニュー糖	250g
水	1L
<参考レシピ:レモネード>	
ミネラルウォーター	1L

3/4

作り方

Preparation
準備

■レモンをよく洗っておく

レモンベース

Step 1
ステップ.1

レモンを半割にして汁を搾ってこす。
※カットする前にレモンをつぶすように転がすと搾りやすい。



Step 2
ステップ.2

鍋にグラニュー糖と水、レモン汁を搾った残りの皮を加え、火にかける。レモンの皮をつぶすように混ぜ、沸騰してから約1分間煮出す。



Step 3 ステップ3

ザルでこしてレモンの皮を取り出し、水にあてて冷ましてからレモン汁を加えて混ぜる。



レモンシャーベット

Step 1 ステップ1

金属属性のボウルにレモンベースを入れ冷凍庫で冷やす。ふちが凍ってくれば泡立て器でかき混ぜる。固まるまでに2~3回この作業を繰り返す。

参考レシピ: レモネード

Step 1 ステップ1

レモンベースを同量の水と合わせてませる。

4/4

食べごろと保存方法

レモンシャーベットはちょうど固まったくらいが食べ頃。

冷凍庫で保管して1週間以内にお召し上がりください。

レモンベースは、冷蔵庫に2~3日ほど保存可能。水と混ぜたら当日中に飲んでください。