

～心も“ヒヤッ”と!ミステリー・スイーツ～より
乱歩もびっくり!トリックかき氷

レシピ監修

辻製菓専門学校 金澤 賢吾 先生
 エコール 辻 大阪 越智 友彦 先生
 エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



かき氷が好きだった江戸川乱歩に捧げるトリック仕掛けのかき氷。
 フルーツをふんだんに使ったカラフル氷に、真っ赤なイチゴソースがミステリアス!

材料 ～ 約3人分 (製氷皿 直径12センチ×高さ7センチ) ～

<果物入り氷>

[桃氷]

桃(半割り)	2個	缶詰(半割り)
桃ジュース	230ml	
シロップ	20ml	かき氷用シロップ(市販品)

[キウイ氷]

キウイ	1個	完熟がお勧め
キウイジュース	230ml	
シロップ	20ml	かき氷用シロップ(市販品)

[みかん氷]

みかん	30房	缶詰
みかんジュース	230ml	
シロップ	20ml	かき氷用シロップ(市販品)

<トリックアイスクリーム> ～ 直径4cm深さ2cmのシリコン型 約6個分 ～
 (イチゴソース入りアイスクリーム)

バニラアイスクリーム	およそ100g	※参考レシピ参照
[イチゴソース]		
イチゴピューレ	200g	
砂糖	120g	グラニュー糖でも上白糖でも可
イチゴのリキュール	15ml	

※参考レシピの分量だと、アイスクリームは余りますがぴったりだと絞れません。

作り方

Prepare 準備

■出来上がったアイスクリームを入れる器、型と下に敷くまな板を冷凍庫で冷やしておく

果物を用意する

Step 1 ステップ1

桃の缶詰のシロップをきり、半割り2個を約3ミリ厚さの薄切りにし、製氷皿に入れる。



Step 2 ステップ2

キウイの皮をむき、縦半分になり、横向きにして約3ミリ厚さの薄切りにし、製氷皿に入れる。



Step 3 ステップ3

缶詰のみかん30房は、シロップをきり、製氷皿に入れる。



それぞれの容器にジュースとシロップを入れて冷やし固める

Step 4 ステップ4

桃、キウイ、みかん、それぞれの果物が入った製氷皿に、ジュースとシロップを入れ、よく混ぜる。



Step 5 ステップ5

冷凍庫に約半日おいて、しっかり冷やし固める。



イチゴソース

Step 6 ステップ6

鍋にイチゴピューレと砂糖を入れて強火にかける。



Step7
ステップ7

泡立て器で混ぜながら102℃まで煮詰める。
ボールに移して粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。



Step8
ステップ8

冷たくなったら、ジュレにイチゴのリキュールを加えて混ぜる。さらに冷凍庫で冷やしておく。



イチゴソース入りアイスクリーム

Step9
ステップ9

アイスクリームを絞りだし袋(口金直径5mm)に詰め、冷凍庫で冷やした型の底とふちに絞り冷凍庫で固める。
※型と一緒にまな板等を凍らせてその上で作業すると溶けにくい



Step10
ステップ10

ステップ9が固まればソースをスプーンで9分目まで入れて冷凍庫で再び固める。



Step11
ステップ11

出来た個数の半分を型から外す。残り半分のふちにアイスクリームを絞りだし内側にソースを入れてから、型からはずしたアイスを重ねる。冷凍庫でしっかり固めて型から外す。



仕上げる

Step12
ステップ12

かき氷器の刃をふわふわの食感になるように調整し、器に冷やし固めたみかん氷をかき氷器で削る。



Step13
ステップ13

トリックアイスクリームを中央にのせる。



Step14
ステップ14

トリックアイスクリームの上に、桃氷を削る。



Step15
ステップ15

キウイ氷を削り出来上がり。



食べごろと保存方法

<トリックアイスクリーム(イチゴソース入りアイスクリーム)>

しっかり固まった状態でラップで包んで冷凍庫で保存。一週間以内を目途に使用してください。
-10℃くらいでしばらくおいておくとソースが柔らかくもどります。

※ソースが解凍出来ているかどうかは竹串をさしてみると分かります。抵抗なくさされば OK。

<トリックかき氷>

果物入り氷は溶けやすいので、削ったらすぐに食べてください。果物をそのまま凍らせていますので、自然な甘みや酸味が味わえます。

最初はそれぞれの味を堪能して、次に全体を混ぜて味の調和を楽しんでください。さあ、召し上がれ!

～心も“ヒヤッ”と! ミステリー・スイーツ～より
アガサ・クリスティーのクリームソーダ

レシピ監修 エコール 辻 大阪 中谷 聡博 先生



コーヒーとデボンシャークリーム、どちらもアガサの大好物。
濃厚な味わいながら、後味スッキリ、大人の味をお楽しみあれ

材料 ～ 2人分 (400ml位のコップ2杯分) ～

<アイスクリーム>

バニラアイスクリーム	120g	※参考レシピ参照 あるいは市販品可
クロテッドクリーム	40g	
生クリーム	5ml	

<コーヒー>

深い焙煎のコーヒー豆	30g	
シロップ	約30ml	お好みで調整してください。

<仕上げ> ※1杯分の目安

コーヒー	100ml位	シロップ入り
ホイップクリーム	大さじ1	
チョコレートソース	適量	
ナッツ類	適量	ローストしたものを砕いておく。
ソーダ	適量	
氷	適量	

作り方

コーヒーを作る

Step1
ステップ1

コーヒー豆を30g使用して180ml程度の濃いコーヒーを抽出し、シロップを加えて冷やしておく。もしくはインスタントコーヒーを2倍程度に濃く作り、シロップを加えて冷やしておく。



アイスクリームにクロテッドクリームを混ぜる

Step 2 ステップ2

クロテッドクリームと生クリームを混ぜ、なめらかにした後にアイスクリームを加えて混ぜ、冷凍庫で冷やす。



仕上げる

Step 3 ステップ3

グラスの半分くらいまでコーヒーを入れる。



Step 4 ステップ4

ソーダを注ぐ。



Step 5 ステップ5

アイスクリームとホイップクリームを乗せる。



Step 6 ステップ6

チョコソースとナッツをアイスの上に飾る。



注意

お好みですが、ソーダはコーヒーと同量程度が目安。

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

～心も“ヒヤッ”と!ミステリー・スイーツ～より

<アレンジレシピ>

トリックアイスクリームソーダ

レシピ監修 エコール 辻 大阪 中谷 聡博 先生



材料 ～ 2人分 (300ml位のコップ2杯分) ～

<アイスクリーム>

バニラアイスクリーム	120g	※参考レシピ参照 あるいは市販品可
クロテッドクリーム	40g	
生クリーム	5ml	

<ハーブティー>

ブルーマロウのハーブティー	120ml
---------------	-------

<仕上げ> ※1杯分の目安

ハーブティー(ブルーマロウ)	60ml	
シロップ	約20ml	お好みで調整してください。
メイプルシロップ	適量	
弾けるキャンディー	小さじ1杯	(Cracking Candy)
ソーダ	適量	
氷	適量	

作り方

Step 1 ステップ1

クロテッドクリームと生クリームを混ぜ、なめらかにした後にアイスクリームを加えて混ぜ、冷凍庫で冷やす。



Step 2 ステップ2

グラスに氷、ハーブティー、シロップを入れ、軽く混ぜる。

Step 3
ステップ3

アイスクリームを氷の上に乗せ、メイプルシロップと弾けるキャンディーを上飾る。

Step 4
ステップ4

長いスプーンとストローを添え、飲む直前にソーダを注ぎ、色の変化を楽しむ。

注意

ハーブの色は長持ちしません。数分で透明になります。

<参考レシピ>

バニラアイスクリーム

レシピ監修 エコール 辻 東京 秋元 慎治先生



材料 ~ 出来上がり約400g~

牛乳	250ml	
生クリーム	75ml	
バニラのさや	1/2本	
卵黄	60g	Mサイズ3個分
砂糖	55g	グラニュー糖でも上白糖でも可

作り方

Step 1 ステップ 1

鍋に牛乳、生クリームを入れ、バニラを縦に裂いて、ナイフの刃先で種を取り出し鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。



Step 2 ステップ 2

ボウルに卵黄を入れ、泡立て器でほぐしてから砂糖を加え、白っぽくなるまでしっかりとすり混ぜる。



Step 3 ステップ 3

ステップ 2 にステップ 1 を少しずつ加えてなじませ、鍋にもどして火にかける。ヘラで混ぜながら 83℃まで煮詰める。
※ヘラですくうと、表面を薄く覆うくらいに濃度が付いている。混ぜるのを止めたり温度が上がると分離する。



Step 4 ステップ 4

ボウルにこし入れる。氷水にあて、混ぜながら素早く冷ます。



Step 5
ステップ 5

冷凍庫に入れ、固まったらヘラで混ぜる。再び冷凍庫に入れ、固まったら混ぜるというのを繰り返す。



食べごろと保存方法

冷凍庫で保存。なるべく早めにお召し上がりください。