～津軽おばあちゃんのリヤカーアイス～より

リヤカーアイス

レシピ監修　エコール 辻 東京　橋本素明 先生

屋台でしか味わえない北東北の夏の味、リヤカーアイスを再現！
バナナがほんのり香るなつかしい甘さとなめらかな口どけを山盛りで楽しんで！

材料 ～ コーンアイス2～3本分 ～

ゼラチン	2g	
冷水	10g	
グラニュー糖	80g	
塩	ひとつまみ	
水	420g	
ブドウ糖	20g	
液体甘味料	3g	ダイエット甘味料として売られているもの
バナナエッセンス	適量	
食用色素（黄色）	適量	
氷	1400g	
塩	600g	

作り方

Prepare 準備

■ゼラチンを冷水で戻しておく

アイスを作る

Step1 ステップ1

鍋に分量の1/2の水を入れ、グラニュー糖、塩を加えて火にかけ、温めながら溶かす。（沸騰させないように）

Step2 ステップ2

ブドウ糖を加えて溶かす。
（溶けにくいので、弱火にかけて温めながら溶かす）

Step3 ステップ3

液体甘味料を加えてよく混ぜる。

Step4 ステップ4

水を加え、温度を60℃にする。

Step5 ステップ5

冷水で戻しておいたゼラチンを加えて、完全に溶かす。
（溶けないときは弱火にかけて温めながら溶かす）
ゼラチンが溶けたら、ステップ4で残った水を加える。

Step6 ステップ6

ボウルに移し、氷水にあててよく冷やす。

Step7 ステップ7

バナナエッセンスと食用色素を加えてよく混ぜる。

Step8 ステップ8

ボウルに氷1400gと塩600gを入れてよく混ぜ、氷の温度を-20℃まで下げる。
（ボウルを重ねると温度上昇を防ぐことができる）
中央をくぼませて容器をセットし、容器をよく冷やす。

Step9 ステップ9

アイス液をステップ8の容器に入れる。
容器の底と周りから凍りはじめるので、スプーンでかき落とす。

Step10 ステップ10

周りが凍ったらかき落とす、を数回繰り返し、凍ったものが溶けなくなれば、ハンドミキサーで全体をよく混ぜる。

Step11 ステップ11

ステップ10を繰り返し、白くシャーベット状になれば出来上がり。
容器に移して冷凍庫で一晩ほどよく冷やす。

Step12 ステップ12

アイスをボウルに移して常温に出し、滑らかな状態になるまで練る。

Step13 ステップ13

ステップ8で使用したものと同様の氷水を準備し、氷水にあてながら、ボウルの底に広げる。

Step14 ステップ14

へらですくいながら、コーンに盛る。

食べごろと保存方法

冷たいうちに召し上がってください。