

宮沢賢治のアイスクリーム

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



卵の風味をいかした昔風のアイスクリーム
家庭用の手動アイスクリーマーで作ります

材料 ~ およそ4人分 ~

牛乳	350ml
生クリーム	50g
卵黄	4個 (M玉)
砂糖	80g

1/2

作り方

Prepare
準備

■アイスクリーマーの内側の容器を冷凍庫で一晩（7時間以上）冷やしておく。

作り方

Step 1 ステップ 1

ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐし、砂糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。



Step 2 ステップ 2

鍋に牛乳と生クリームを入れて火にかけてあたためる。



Step 3 ステップ 3

あたためた牛乳と生クリームをステップ 1 に少しずつ加えながら、溶きのぼす。



Step 4 ステップ 4

鍋に戻して弱火にかけ、耐熱性のゴムベラなどで絶えず全体を混ぜながら、83℃まで煮詰める。
※目安はゴムベラに取って指で線を書いて、筋状に跡が残るぐらいの濃度になれば 83℃まで煮詰まっています。



Step 5 ステップ 5

ステップ 4 を清潔なボウルに漉し入れ、氷水などをボウルの底にあて、混ぜながらすばやく冷やす。



Step 6 ステップ 6

準備したアイスクリーマーにかける。
※3 回程度まわして、2～3 分休ませ、また 3 回程度まわす。
ときどきゴムベラなどで混ぜながらふんわりとしたアイスクリーム状になるまでこの動作を続ける。



Step 7 ステップ 7

お湯であたためたディッシャーで器に盛り付ける。



食べごろと保存方法

できたてを召し上がる事をおすすめします。
ふた付きの保存容器に入れて冷凍できますが、作成翌日までにはお召し上がりください。