

「イチゴミルク」ジェラート

レシピ監修 エコール辻 東京 百野 浩史先生



『ローマの休日』のジェラートを想像して作った「イチゴミルク」ジェラートは番組特製のレシピです。

材料 ~ 4~5人分 ~

イチゴ（フレッシュなもの）	300g
グラニュー糖（又は上白糖）	45g
牛乳	150ml
氷（クラッシュ）	
塩（氷の20%）	

作り方

Prepare 準備

- イチゴはヘタの部分を落とし、洗って水切りしておく。
 - 筒状のガラス容器を用意し、冷蔵庫（冷凍庫）で冷やしておく。
- ※今回使用したのは、直径10cm、高さ20cm、容量1000mlのガラス製ビーカー。

作り方

Step 1 ステップ 1

イチゴをハンディプロセッサーなどでつぶし、ピュレ状にする。



Step 2 ステップ 2

ステップ 1 にグラニュー糖と牛乳を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れて、よく冷やしておく。

※イチゴに甘みが足りなければ、砂糖の量を増やすなど味見をしながら調節する。



Step 3 ステップ 3

深めのボウル又は、パスタパンなど深さのある容器を用意し、クラッシュアイスをつぶり入れ、塩（氷の 20%）を振り入れて混ぜる。

※かなり冷たいためゴム手袋をはめたり、スコップを使うなどして長時間氷を素手で触らないようご注意ください。



Step 4 ステップ 4

冷やした筒状のガラス容器をステップ 3 の氷に押し込み、ステップ 2 のジェラートベースを入れてよく混ぜる。



Step 5 ステップ 5

しばらくすると（4～5分）、ガラス容器の周囲部分のジェラートベースが凍りだすので、ゴムべらでこそげとり、ハンディプロセッサーなどでかくはんする。



Step 6 ステップ 6

再びゴムべらに持ち替え、一部だけ固まらないように底や周囲をこそげとる。ハンディプロセッサーなどでかくはん、ゴムべらで練る、をくりかえす。

※ジェラート独特のしっとりとした食感を生むために、へらで混ぜる時は空気を抜くように練りながら混ぜるのがコツ。



Step 7 ステップ 7

ゴムべらですくいあげて、角が立つ程度の硬さになるまで混ぜ続ける。



作り方

Step 8 ステップ 8

ステップ 7 をコーンに盛る。



保存方法

冷凍庫に保存し、食べる前に、ゴムべらでよく練ってなめらかにする。