

～水戸岡鋭治のアイスクリーム～より

## 昔ながらのバニラアイス、あずきのアイスキャンデー

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



水戸岡鋭治さんが子供の頃食べた、経木の器に入ったバニラアイス。  
シャリッとあっさりしたどこか懐かしい味わいです。  
簡単にできるあずきのアイスキャンデーも是非試してみてください！

### 材料 ～バニラアイス 4人分 あずきのアイスキャンデー 6本分～

#### <バニラアイス>

牛乳	250ml	
卵黄	40g	Mサイズ2個分
練乳	30g	
グラニュー糖	20g	
バニラエッセンス	適量	
氷	1400g	
塩	600g	

#### <あずきのアイスキャンデー>

ゆで小豆	430g	
水	120ml	
コーンスターチ	8g	
水	8g	コーンスターチを溶く用

# 作り方

## バニラアイスを作る

### Step 1 ステップ1

鍋に牛乳を入れ、沸騰させる。



### Step 2 ステップ2

卵黄にグラニュー糖、練乳、バニラエッセンスを加え、泡だて器で混ぜる。



### Step 3 ステップ3

ステップ1を加え、鍋にもどし、泡だて器でしっかり混ぜながら、中火で83℃まで加熱する。  
(濃厚な仕上がりにしたい場合は弱火で加熱する)



### Step 4 ステップ4

こし器で別の容器にこし、氷水(分量外)にあてて冷やす。



### Step 5 ステップ5

大きめのボウルに氷と塩を入れてよく混ぜ、氷の温度を-20℃まで下げる。  
(温度上昇を防ぐため、ボウルを重ねるとよい。)  
氷の中央をくぼませてステップ4をセットする。



### Step 6 ステップ6

容器の底と周りが凍りはじめたら、へらやスプーンでそぎ落とし、混ぜる。



### Step 7 ステップ7

ステップ6を数回繰り返し、泡だて器やへらで全体を混ぜる。



Step 8  
ステップ8

ステップ7を繰り返し、アイスクリーム状になったら器に詰め、冷凍庫で一晩おく。



あずきのアイスキャンデーを作る

Step 1  
ステップ1

ゆで小豆をスプーンで好みの加減につぶす。



Step 2  
ステップ2

鍋にステップ1、水、水で溶いたコーンスターチを入れ、混ぜながら沸騰させる。



Step 3  
ステップ3

型の8分目程度まで流し入れ、スティックをさす。冷ましてから冷凍庫に入れ、一晩おく。



Step 4  
ステップ4

型の外側に水をあて、アイス成型から抜き、冷凍庫で冷やす。



食べごろと保存方法

冷凍庫で保存。5日以内にお召し上がりください。