

西原理恵子のアイスクャンデーより ラムネ入りアイスクャンデー

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村貴光先生



夏の子供の大好物、ソーダ味のアイスクャンデーを、家庭でできるシンプルな素材で仕上げます。
固形のラムネがポイントです！

材料 ~ 出来上がり 450g 1本約75gで6本分 ~

リンゴジュース	300ml	
カキ氷シロップ(ソーダ味)	75ml	
水	75ml	
ラムネ(固形)	18g	1本 3g

1/4

作り方

Prepare 準備

- アイスクャンデー型
キッチン用具売り場の他、100円均一ショップやインターネット通販などで購入可。
- 割り箸またはアイスクャンデー棒
割り箸は1本ずつに割って使う。
キャンデー用の棒は製菓用具店やインターネット通販などで購入可。

Step 1 ステップ1

ラムネ(固形)以外の材料を混ぜ合わせる。



Step 2 ステップ2

バットに薄く流して(約1cm)、冷凍庫で約1時間固める。固まればフォークでかき混ぜて、再度固める。もう一度同じ作業を繰り返す。
※厚く流すと固まるのに時間がかかります。ほぐし具合で食感が変わります。今回はカキ氷のイメージでやや粗めに。



Step 3 ステップ 3

固まれば、ベースとラムネを交互に入れながら約9分目の高さになるように型にしっかりと詰め、棒をさして冷凍庫で固める。あまったベースは溶かしておく。
※型に、あとでベースを足すのでいっぱいより少なめに詰めます。



Step 4 ステップ 4

固まれば、型をドライヤーで温めて抜く。溶かしたベースを型の1/3程度流して、抜いたキャンデーを差し込み高さをそろえて冷凍庫で固める。
※余り押し込まずに型の高さにそろえてください。



Step 5 ステップ 5

固まればドライヤーで温めて、型から抜いてでき上がり。



食べごろと保存方法

凍れば食べられます。保存は冷凍庫で。

西原理恵子のアイスクャンデーより
懐かしのアイス

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村貴光先生



西原さんの故郷の思い出のアイス。
ほんのりバナナ風味の懐かしい味に仕上げました。

材料 ~ 10個分 1個約85g ~

牛乳	500ml	
水	150ml	
卵黄	40g	M サイズ 2 個
砂糖	80g	グラニュー糖を使用 上白糖でも可
脱脂粉乳	50g	
バナナ	100g	

3/4

作り方

Prepare
準備

■砂糖と脱脂粉乳は計量したら混ぜあわせておく(ダマになりにくい)。

Step 1
ステップ 1

牛乳を鍋に入れ、沸騰直前まで温める。



Step 2
ステップ 2

卵黄に水の半量を加え、砂糖、脱脂粉乳を入れてすり混ぜる。しっかり混ぜれば残りの水を加えて混ぜる。



Step 3 ステップ 3

温めた牛乳の半量を**ステップ 2**に加えてのばし、鍋の牛乳にもどし、中火にかけて混ぜながら 83℃まで加熱する。**※温度計で確認します。卵黄に火を通すための温度です。**



Step 4 ステップ 4

漉しながらボウルに移して、氷をあてて混ぜながら冷ます。冷めればアイスクリームベースの完成。



Step 5 ステップ 5

バナナの皮をむき、適当な大きさにカットする。アイスクリームベースの一部を加え、ハンディープロセッサでピュレ状にする。残りのベースに加えて混ぜる。



Step 6 ステップ 6

バットに薄く流して冷凍庫に入れる。固まったらフォークでかき混ぜ、再び冷凍庫に入れる。固めてかき混ぜるのを何度か繰り返してきめ細かくする。



Step 7 ステップ 7

ボウルに移し、ヘラで練ってなめらかな状態に整える。



Step 8 ステップ 8

適当な大きさに整えて器に盛り付ける。



食べごろと保存方法

練り上げたすぐ後が食べ頃です。保存する場合は冷凍庫に入れ、食べる直前に練ってください。