

～夏休みスイーツ特集!～ 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	※お好みのシロップで
水	75ml	
ラムネ(固形)	18g	1本 3g

1/2

作り方

Prepare 準備

- 市販のアイスクャンデー型
- 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。

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。



今回紹介したのは小さなカップなどで作るアイスキャンデー。
お好みに、カラフルで楽しい型を選んでみてね!



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。