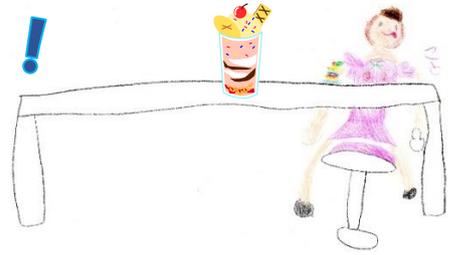


つく 手作りアイスでパフェを作ろう!



プリン材料(1テーブル分)

プリンの素	30g
牛乳	200ml
粉末カラメルシロップ	5g

アイス材料(2人分)

ホイップクリーム	100ml
牛乳	50ml
バニラエッセンス	適量
アガー	1g
マシュマロ	お好みで

1 ミニゼリーを容器から出す

ミニゼリーをあけて中身のゼリーを出す。5種類あるので同じゼリーごとに器に分けてラップをかけておく。ゼリーの容器はプリン作りで使うので洗って乾かし製氷皿に並べておく。

2 プリンを作る

鍋にプリンの素を入れ、牛乳を加え、かき混ぜながら中火にかける。沸騰したら弱火にし、さらに約1分煮る。ミニゼリーの空き容器にプリン液を流し入れる。プリン液が熱いうちに水で溶いておいたカラメルシロップを多すぎず気持ち少なめな量を中心に静かに注ぎ入れると混ぜり合わずに底に沈む。少し冷ましてから冷蔵庫で約1時間冷やす。



3 アイスの材料を作る。

牛乳を小鍋に入れ、火にかける前にアガーを少しずつ牛乳にふりかけ、ダマにならないようによく混ぜる。中火にかけ、軽く沸騰したら弱火にする。

お好みでマシュマロを入れる。全く入れないとシャーベットに近い質感。沢山入れるとソフトクリームに近い質感に。マシュマロが半分くらい溶けてきたら火を止める。あとは余熱で溶かす。



冷ましている間に、トッピングの準備をしよう!

- バナナカット
- 白玉棒カット、レンチン
- ゼリーをフォークでクラッシュ

冷めたらホイップクリームの入ったジップロック(Mサイズ)へ入れる。バニラエッセンスも加え、なるべく袋の中の空気を抜く感じでぴっちり閉める。袋を手で揉むようにして、アイス材料をよく混ぜる。

4 氷と塩でアスを急速冷凍する

ジップロック(Lサイズ)のなかに氷を入れ、塩を振りかける。

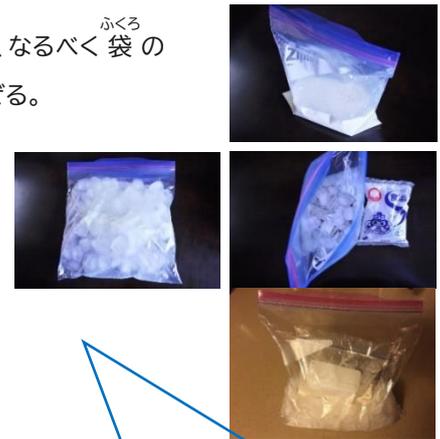
氷に塩がまんべんなく付くように素早く混ぜる

氷と塩のジップロック(Lサイズ)の中に、アイス材料のジップロック(Mサイズ)を

入れ氷で完全に覆われるようにする。

氷の袋を持つときには、フェイスタオルで包むと手が冷えない。タオルの上から袋を揉んだり、10分ほどシャカシャカと振る。アイスが固まったら冷凍庫で冷やす。

よく混ぜるのがポイントだよ!



「塩」こと塩化ナトリウムは、路面凍結を防ぐための「凍結防止剤」の主成分。雪も氷も、塩を振りまけばすぐさま溶け出してしまう。そして溶け出す際に、氷が周りの熱を奪って温度を下げる。氷に触れた面のアイスは、氷点下にならないうちに溶けてしまう。塩と氷を混ぜることで氷の温度が下がり、溶けやすくなる現象を「凝固点降下」という。

5 パフェ盛り付け

1種類のパフェを作りたいなら大きいカップを1つ。2種類のパフェを作りたいなら

小さいカップを2つ。

好きなトッピングを選んでお皿に乗せる。テーブルに戻って盛り付けてみよう!

作ったプリンとアイスを取り出し上に乗せたり、アイスにアイスディッシャーで盛り付けてみよう!

