

# アイスクリームを作るう

自宅でオリジナルアイスクリームが作れちゃう！ってそのまんまですが、この機械を使うとホントに簡単にできてしまうのです。長い夏休み、お子さんと一緒に作ってみるのも楽しそうですね。

## 用意するもの

牛乳 ----- 80ml  
 生クリーム ----- 200ml  
 砂糖 ----- 大さじ3  
 卵黄 ----- 2個  
 バニラエッセンス -- 少々

### 1 蓄冷ポット



冷凍庫で冷やされているのは、蓄冷（ちくれい）ポット。8時間ほどかけて完全に冷やします。

### 2 蓄冷ポットを取り出す



さあ、冷やした蓄冷ポットを取り出します。直接手で持つとくっついてしまうので、ミトンを使って下さいね。

### 3 本体にセットする



蓄冷ポットを本体にセットします。

### 4 カバーをする



「かくはん羽根」をポット内にセットし、その上からカバーをかぶせる。カバーがカチッと止まるようにしっかりと合わせて下さい。

### 5 電源を入れる



電源コンセントを差し込んでセット完了。スイッチをONにすると蓄冷ポットが回転し始めます。

### 6 材料を入れる



ここで冷やしておいた材料投入！回転させながら素早く入れ込みます。

### 7 確認



投入後、20分ほどでアイスクリームのカタチができました。材料の量や質、温度などで出来上がりの時間は変わってくるかと。

### 8 完成



表面のザラついたあたりが、本格的な感じをさせます。市販のアイスクリームより少しやわらかめ。市販のものは、ケースでしっかり冷やされているからでしょう。

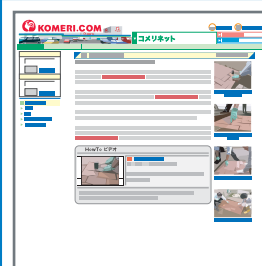
### 9 手作りアイスクリーム



ひんやり冷えて香りよく本格的に作ることができます。アイスクリームは中に空気を上手に入れていくのがコツですが、そこはこの機械が頑張ってくれちゃいます。

### 10 美味しく作るポイント

- 蓄冷ポットは8時間しっかり冷やすこと。準備段階ですが、ワタシ的にはここが一番のポイントだと声を大にして言いたい！だって、4時間位しか冷やしていない状態で作ってみたところ、ドロツとした状態で固まらず、アイスクリームはできませんでしたから。
- 材料もよく冷やしておくこと。そして素早く混ぜて下さい。
- バニラアイスの分量で、砂糖はもう少し多い方がオイシイかもしれません。



コメリ・ドットコム「HowTo情報」には、DIY情報、住まいや暮らしに役立つノウハウが満載です。

▶ アドレスはこちら・・・

<http://www.komeri.com/howto/>

**11 レシピの紹介・サクサククッキー入りチョコレートアイス**


既製品では味わえないサクサクとしたクッキーの歯応えがユニークなココア風味のアイスクリーム。アイスクリームに隠れたクッキーを探す楽しみがあります。

**1.ココアパウダーを溶かす**

ココアパウダーを大さじ3杯の湯でよく溶きます。

**2.準備**

ボールにクッキー以外の材料と(1)を入れ、よく混ぜます。

**3.クッキーを砕く**

クッキーを細かく砕きます。

**4.アイスクリームメーカーの準備**

アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。

**5.蓄冷ポットにセット**

蓄冷ポットに(2)を入れます。

**6.完成**

出来上がり直前に(3)を入れ、仕上げます。

**材料**

- ・卵黄 1個分
- ・牛乳 30ml
- ・生クリーム 200ml
- ・砂糖 大さじ3
- ・ココアパウダー 大さじ3
- ・クッキー 2枚

**12 レシピの紹介・なめらか生クリームのヨーグルトアイス**


ヘルシーで人気のヨーグルトに生クリームのコクを加えた高級デザート。高原を感じさせる爽やかな風味と手作り感覚の味わいは、リゾート地のペンションの朝を感じさせてくれます。

**1.材料を混ぜる**

ボールに材料を入れ、よく混ぜます。

**2.アイスクリームメーカーの準備**

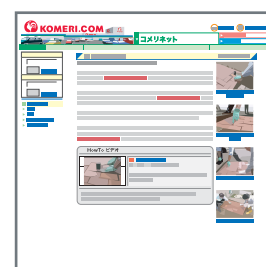
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。

**3.完成**

蓄冷ポットに(1)を入れます。

**材料**

- ・ヨーグルト 220g
- ・生クリーム 100ml
- ・砂糖 大さじ3



コメリ・ドットコム「HowTo情報」には、DIY情報、住まいや暮らしに役立つノウハウが満載です。

▶アドレスはこちら...

<http://www.komeri.com/howto/>