



おすすめ食材

ロッテ  
レディーボーデン  
(バニラ)

厳選された乳原料で仕上げた、ふわっとなめらかなスプーン通りで濃厚な素材の味わいを感じられる上質なプレミアムアイスクリームです。



材 料

- アイスクリーム  
ロッテ レディーボーデン バニラ(などおいしいもの)
  - すりごま
  - ごま油
- 量は好みで

バニラアイスクリームを器に入れ、上からすりごまとごま油をかけて出来上がりです。かける量は、お好みで。  
ごま油の凝固点は0℃くらいと低いので(融点は-5℃)アイスクリームで舌が冷えても舌の上ではサラッとしているのでおいしいのではないかと思います。

※融点……溶ける温度  
凝固点……固まる温度



アレンジレシピ

ミックスナッツの  
キャラメルがけ

〈プラリネ(プララン)の材料と作り方〉

- 素焼きミックスナッツ…1袋(100g)
- 砂糖…60g ● 水…大さじ2

① 砂糖60gを小鍋に入れ、水大さじ2加え火にかけキャラメルにします。始めは弱火で砂糖が全て溶けたら少し火を強くして色付くまで待ちます。茶色になったら火を消しナッツを加え、スプーンでざっくり混ぜ、クッキングペーパーを敷いたバットにあげます。やけどしないよう注意して行なってください(砂糖を焦がしたところに水分が入るとはねるので気を付けてください)。そのまま冷めるまで待ち、キャラメルが固まったら細かく砕きます。



〈キャラメルソースの材料と作り方〉

- 砂糖…50g ● 水…大さじ2 ● 生クリーム(乳脂47%)…50g

② 砂糖50gと水大さじ2を小鍋に入れ、火にかけてキャラメルにします。紅茶ぐらゐの茶色になったら火を消し、生クリーム50g加え、泡立て器でよく混ぜます。均一になれば出来上がりです。

〔注〕 生クリームをキャラメルに加えても、キャラメルが飛び散ることはありませんが、牛乳を入れるとキャラメルがはじけて飛び散り、やけどをするので必ず生クリームを使ってください。

③ アイスクリームにキャラメルソースとプラリネをトッピングして完成です。

