



10th
ANNIVERSARY
since 2015

ごまアイス

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が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)量は好みで
- 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、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加え火にかけカラメルにします。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。茶色くなつ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パットにあけます。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、キャラメルが固まつたら細かく碎きます。



(**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。紅茶ぐらいの茶色になつたら火を消し、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。