

DOSHISHA



Curcream

SOFT CREAM MAKER

電動ソフトクリームメーカー

SOFT CREAM RECIPE

手作りソフトクリームレシピ



手作りソフトクリームのいいところ

レシピに使う材料も自分でこだわったものを選びます。

冷凍庫に蓄冷容器をいれておけば、いつでもお家で作れます。

慣れてきたら、お好みでレシピをアレンジ。
オリジナルレシピにも挑戦しちゃおう！

作りかた

※温度管理が重要です。必ず記載された温度を守ってください。

- 1 約 40℃のお湯で湯せんしながら、ゼラチン以外の材料をレシピ通りによく混ぜ合わせる。

POINT

ボール容器は注ぎ口のあるものを使用すると、便利です。
また、プラスチック製のボール容器は温度管理が難しいので、ステンレス製を使用してください。



ご注意

- 材料は正確に量ってください。
- 生クリームは、**乳脂肪分 45% 以上**のものを使用してください。
また、植物性生クリームは使用せずに、**動物性生クリーム**を使用してください。
- 牛乳は成分無調整のものを使用してください。
(加工乳や豆乳などは使用しないでください。)

- 2** ゼラチンを①または②の方法で完全に溶かす
(完全に溶けると薄い褐色の液体になります。)

◀ゼラチンの上手な溶かしかた▶

- ①60～80℃の大さじ2のお湯に粉ゼラチンを、粒のひとつひとつをバラバラに落とす感じで入れてよく混ぜる。
②ゼラチンを大さじ2の水でふやかし、その後湯せんして液温を50～60℃に上げて完全に溶かす。

液温は50～60℃を保ってください。濃度が高いので冷めるとすぐに固まります。
固まった場合は、湯せんして50～60℃にし完全に溶かしてください。

ご注意

- ゼラチンに溶け残りができると、ソフトクリームにダマができたり、食感が悪くなりますので、よく溶かしてください。
- 粉ゼラチン・お湯は、必ずレシピの分量を守ってください。
- 液温が高すぎると、ゼラチンの固める力が弱まりますので、液温は50～60℃を保ってください。

- 3** 約40℃のお湯で湯せんしながら、ゼラチンを入れてよく混ぜ合わせる

ご注意

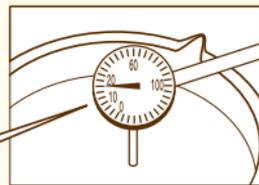
ゼラチンが溶け残ってソフトクリームがうまくできないことがありますので、ソフトクリームミックスの温度を約30～40℃にしてゼラチンを加えてください。



ソフトクリームミックスの温度
約30～40℃

- 4** ボール容器を湯せんからはずし、冷水中でソフトクリームミックスの温度を約20℃まで下げる(粗熱をとる)

※気温が高いときは、氷水を使用してください。



ソフトクリームミックスの温度
約20℃

- 5** 冷蔵庫で1～2時間冷やす
(ソフトクリームミックスがとろっとした感じになります。)

ソフトクリームミックスの温度の目安：約11～14℃

POINT

冷やしたソフトクリームがかたまる(プレーンヨーグルトのかたさ)がありますが、異状ではありません。



ソフトクリームミックスの温度
約11～14℃

ご注意

- ソフトクリームミックスの温度が15℃以上の場合、ソフトクリームがうまくできないことがありますので注意してください。

バニラソフトクリーム

材料

牛乳	300ml
生クリーム	150ml
砂糖	50g
粉ゼラチン	5g
バニラビーンズ	1本

バニラビーンズのかわりに、バニラエッセンスをお使いいただいてもおいしくいただけます。生クリームを加える際に、バニラエッセンスを適量加えてください。

作り方

- ① バニラビーンズのサヤに切れ目を入れ、スプーンやヘラなどで中の種をこそげ取る。
※バニラビーンズは、ソフトクリームミックスの中で均一になるように、よくほぐしてから砂糖と混ぜてください。
- ② ①の種をほぐし、砂糖とよく混ぜる。
- ③ 牛乳に②の砂糖を加え、湯せんしながら砂糖をよく溶かす。
- ④ ③に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
- ⑤ ④に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
- ⑥ ボール容器を湯せんからはずし、粗熱をとり(約20℃まで下げる)冷蔵庫で冷やす。

ストロベリーソフトクリーム

材料

牛乳	300ml
生クリーム	150ml
砂糖	40g
粉ゼラチン	5g
イチゴジャム	30g

- 市販のストロベリーソースを使ってもおいしくいただけます。
- 市販のブルーベリーソースを使うと、ブルーベリーソフトクリームがお楽しみいただけます。

作り方

- ① ボール容器に牛乳・イチゴジャム・砂糖を加え、湯せんしながらイチゴジャムと砂糖をよく溶かす。
- ② ①に生クリームを加え、湯せんしながらよく混ぜる。
- ③ ②に大さじ2の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
- ④ ボール容器を湯せんからはずし、粗熱をとり(約20℃まで下げる)、冷蔵庫で冷やす。

ご注意



- 果肉は詰まりやすいので、なるべく取り除いてから使用してください。
- ペクチンを多く含むもの(イチゴジャムに含まれている場合)は、ゼラチンの固める力を弱めますので、材料の分量を守ってください。

紅茶ソフトクリーム

材料

牛乳	300ml
生クリーム	150ml
砂糖	50g
粉ゼラチン	5g
紅茶ティーバッグ	2個

作り方

- ① 紅茶ティーバッグに熱湯 100ml を注ぎ、蒸らしておく。
※ソフトクリームを出すときに詰まるおそれがありますので、必ず紅茶の葉はティーバッグのものを使用してください。
- ② ボール容器に牛乳・砂糖を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
- ③ ①でつくった紅茶を、大さじ 2 取り②へ加える。
- ④ ①で使ったティーバッグのうち、1 個から紅茶の葉を取り出す。
- ⑤ ④を③に加える。
- ⑥ ⑤に生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
- ⑦ ⑥に大さじ 2 の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
- ⑧ ボール容器を湯せんからはずし、粗熱をとり(約 20℃まで下げる)、冷蔵庫で冷やす。

クリームチーズソフトクリーム

材料

牛乳	280ml
生クリーム	150ml
砂糖	50g
粉ゼラチン	5g
クリームチーズ	80g

作り方

- ① クリームチーズを耐熱容器に入れ、電子レンジ(強)で 30 秒加熱する。
- ② ①をボール容器に入れ、湯せんしながらよく練る。
- ③ ②に生クリームを入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
- ④ ③に砂糖・牛乳を入れ、湯せんしながらよく混ぜる。
- ⑤ 溶け残ったチーズを取り除くために、④をこし器でこす。
- ⑥ ⑤に大さじ 2 の湯で溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜる。
- ⑦ ボール容器を湯せんからはずし、粗熱をとり(約 20℃まで下げる)、冷蔵庫で冷やす。

ご注意



● 溶け残ったチーズは、必ず取り除いてください。



Curcream

SOFT CREAM MAKER

電動ソフトクリームメーカー