

# リッチな味わい 手作りミルクアイス

Oisix  
www.oisix.com



## なぜアイスがすぐに固まったの？

### 塩を入れると氷が早く溶ける！？

氷は溶けるときに周りの温度を奪い、温度を下げながらゆっくりと溶けはじめます。氷の氷点（氷が水になる温度）は0℃なので、通常の氷水は、約0℃をキープした状態で溶けていきます。そこに塩を加えると、あら不思議！ 塩には氷が溶けるスピードを速める性質があり、氷が速く溶けると、そのぶん周りの熱を奪うスピードも速くなります。その結果周りの温度も急激に下がり、短時間でアイスに固めることができたのです。塩の分量にもよりますが、約-20℃まで下がりますよ。



### 復習！アイス固めた不思議

①氷は周りの熱を奪いながら溶けていく

②塩は氷が溶けるスピードをはやくする

⇒結果ぐんぐん溶けていく氷が、周りの温度をどんどん下げていき約-20℃ほどの環境を作ることができた

### 他にも塩にはこんな効果が！

酸化を防ぐことで食材の色を、鮮やかに保ったり、食材に含まれる水分を引き出すことで、味を染み込みやすくしたりするよ。



きゅうりは塩もみしてから、味付けをしないとしっかり味が決まります

ECO friendly

2020年4月より、Kit Oisixのパッケージを植物由来プラスチック（バイオマスフィルム）を使用したパッケージに順次切り替えています。

# リッチな味わい 手作りミルクアイス

シンプルな材料で、濃厚で口どけなめらかなアイスを作ります。バナナなどのフルーツを添えてパフェアレンジしたり、濃いめのコーヒーをかけても。

下準備  
なし

## お届けする食材

生たまご	1個
ビートグラニュー糖	50g
タカナシ 特選北海道 純生クリーム35	1パック
メープルシロップ	1袋
カラメルビスケット オリジナル	4枚
ジッパー付き保存袋 (大・小)	1枚

調理器具→ボウル

## お届けする食材



たまごにひびが入っていないか確認してください。加熱せずに調理するので、生クリームの賞味期限内にお召し上がりください。

## 1 アイス液を作る

ボウルにたまごを割り入れ、約100回ほど白身のかたまりがなくなるまで泡立て器で混ぜる。グラニュー糖、生クリーム、メープルシロップを加え、均等な濃度になるようにさらによく混ぜる。



## 2 アイス液を保存袋に入れる

小さい保存袋に1のアイス液を入れて、しっかりと封を閉じる。レシピカード下部に書いてある方法でアイス固め、お好みでビスケットと一緒に召し上げられ。



チャックの周りをよく拭いてしっかりと閉じてください。チャックが空いていると、中身が漏れたり塩が入る可能性がある所以要注意!

## 振って完成! シャカシャカアイスの作り方

目安 5分: ミルクセーキ (少し緩い状態)  
10分: アイス

## お届けするもの

大きい保存袋

## 用意するもの

氷	500g
…ブロックアイスよりも製氷機で作る氷の方が、アイスが固まりやすいですよ	
塩	100g
大きめのタオル	

アイスが固まる秘密を、カードの裏側でご紹介!

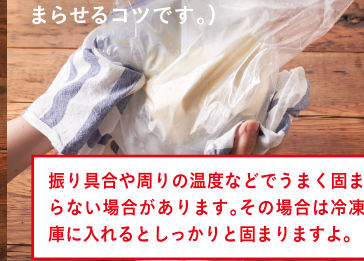
1 大きい保存袋に氷と塩を入れる。タオルで包み込み、塩が全体に回るようによく揉みこむ。(冷たくなるので要注意!)



2 1の保存袋に、アイス液の入った保存袋を入れ、保存袋の封をしっかりと締める。(大小の保存袋の封がしっかりと閉じていることを確認してください)



3 タオルで2を包み込み、約5-10分間シャカシャカと氷でアイス液を固めるように振ったら完成。(氷が溶けないうちにしっかりと振ることが固まらせるコツです。)



振り具合や周りの温度などでうまく固まらない場合があります。その場合は冷凍庫に入れるとしっかりと固まりますよ。

## 冷凍庫におまかせ! ゆったりアイスの作り方

1 アイス液を冷凍庫に約1時間入れて冷やす。



2 少し固まってきたら、タオルで包み込みよく揉みこむ。



3 再度冷凍庫に入れて、1-2時間冷やし固めたら完成!



用意するもの  
・タオル

クレープやホットケーキの上にものせても

コーヒーと合わせたり

ミルクアイスをおいしくアレンジ!

