

簡単アイスクリームレシピ

☆材料（1グループ5名分）

- | | | | | | |
|---------|-------|---------|-------|----|------|
| ・福井県産牛乳 | 300cc | ・試験場産鶏卵 | 3個 | | |
| ・生クリーム | 300cc | ・グラニュー糖 | 60g | | |
| ・氷 | 1kg | ・水 | 100cc | ・塩 | 250g |

☆作り方

- ① ボールに卵黄と牛乳を少し入れてよく混ぜる。
- ② ①にグラニュー糖いれる。
- ③ ②に少しずつ牛乳を加え、グラニュー糖をとかす。
- ④ ③に生クリームをまぜながら加える。（泡立てないように！）
- ⑤ なべに氷と水と塩をいれてよく混ぜる。
- ⑥ ⑤にボールを浮かべて、冷やしながらボールの材料をよく混ぜる。
- ⑦ 20分ほど混ぜると、ボールのその方から固まってきます。
- ⑧ アイスクリームのできあがり！



☆なぜ冷やすだけでアイスクリームができるの？

アイスクリームは、氷とちがっているいろいろなものが混ざってできています。（水、乳脂肪、乳タンパク、空気など）そのためにとても冷えていても氷のように固くなりやすく、やわらかくなります。特に中に入る空気の量が多くなればなるほどやわらかくなります。

☆冷
に
入
い
で
な
ぜ
な
に
る
の？

	種類別	乳固形分	乳脂肪分
乳製品	アイスクリーム	15%以上	8%以上
	アイスマルク	10%以上	3%以上
	ラクトアイス	3%以上	—
一般食品	氷菓	—	—

凍
庫
な
で
氷
そ
ん
え
冷

それは「氷と塩を混ぜる」ということにヒミツがあります。
氷は普通「0℃」ですが、塩を混ぜることにより「-15℃」ぐらいまで温度が低くなります。科学用語でいう「凝固点降下」という現象がおきてこのように温度が下がるのです。

「アイスクリーム」って何？

「アイスクリーム」というのは、みんながお店などで買っているすべてのものを言っていますが、本当は、法令（「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」）でちゃんと決められています。

今度、お店でアイスクリームを買ったらウラに書いてある表示をみてみよう！