Vanilla ice cream

～バニラアイスクリーム　チェリーソースかけ～

材料

＜バニラアイスクリーム＞

○牛乳	・・・	１５０ｇ
○卵黄	・・・	２個（３５～４０ｇ弱）
○砂糖	・・・	６０ｇ
○生クリーム	・・・	１５０ｇ
○バニラビーンズ	・・・	適宜

※お好みでラム酒、キルシュなどの洋酒やチョコチップ、
　ラムレーズンなど入れても美味しいです
※生クリームは乳脂肪が高ければ濃厚に、低ければあっさり
　とした仕上がりになります

＜アメリカンチェリーのコンポート＞

○アメリカンチェリー（生）	・・・	１５０ｇ
○砂糖	・・・	４５ｇ
○レモン汁	・・・	小１と１/2

①＜アイスクリーム作り＞
ボールに卵黄と砂糖を入れ
少し白っぽくなるまでホイッパーで
混ぜる

②鍋に牛乳を入れ周りがふつふつと
するまで温め、①に入れる

③混ざれば網で漉しながら
鍋に戻し入れる

④中火にかけ、とろみが付くまで
火を入れ、氷水で冷やしておく
（途中焦げそうなら弱めの中火にする）

⑤別のボールに生クリームを入れ
氷水にあてながら6分立てに泡立てる

⑥冷えた④と⑤の生クリームを合わせ
バットなどに入れ、蓋かラップをして
冷凍庫で冷やす

⑦1時間から1時間半ほどして
周りが固まってきたら
フォークでくるくる混ぜ、
空気を含ませるようにする

⑧5時間ほどで固まるので
その間にもう1～2回ほど
フォークで混ぜる

⑨固まれば冷凍庫から出し
5分ほど常温でおいて少しやわらかく
なってからスプーンやディッシャー等で
すくってお召し上がりください

⑩＜チェリーのコンポート作り＞
種を取って半割にしたチェリーと
砂糖を鍋に入れ30分ほど置く

⑪レモン汁を入れて、弱めの中火で
焦げないよう5分前後煮る
しっかりとろみが付けば清潔な瓶に入れ冷やす

※アメリカンチェリーはペクチン質が弱いため
冷えても濃度はほぼ変わりません

Copyright©2020 Chez-lily All Rights Reserved