

# かぼちゃアイス

<材料>	1500g		
牛乳	1000cc	スキムミルク	100g
生クリーム	400cc	乳化安定剤	6g
グラニュー糖	180g	裏ごしかぼちゃ	350g

## ①混合

グラニュー糖、スキムミルク、乳化安定剤をボールに入れ、よく混ぜておく。

## ②煮る

鍋に牛乳と生クリームを入れ、熱を加える。40℃になったら、①を少しずつ混ぜながら加えて、80℃まで熱する。

## ③冷却

②に裏ごししたかぼちゃを加えてまぜ、鍋ごと氷を入れた水で30℃まで冷やす。

かぼちゃを合わせた液体を、裏ごし器で1度裏ごす。

## ④フリージング

③をアイスクリームフリーザーに入れ、20～25分フリージングする。

★1.5倍量まで一度に作れます。その場合は、フリージング時間も1.5倍にする。

(所要時間：約40分)

100g 当たり エネルギー239kcal たんぱく質 5.3g 脂質 12.8g 炭水化物 26.0g カルシウム 165mg 食塩 0.2g