

抹茶アイス

<材料>	1500g		
牛乳	1000cc	乳化安定剤	5g
生クリーム	400cc	抹茶	15g
グラニュー糖	180g	お湯	大さじ3
スキムミルク	100g		

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を適量とり、お湯で溶いた抹茶とよく混ぜて溶かしてから、残りの②も加えて混ぜ、鍋ごと氷を入れた水で30℃まで冷やす。

④フリージング

③をアイスクリームフリーザーに入れ、25～30分フリージングする。

★1.5倍量まで一度に作れます。

100g 当たり エネルギー236kcal たんぱく質 5.4g 脂質 14.9g 炭水化物 24.1g カルシウム 171mg 食塩 0.2g

(所要時間：約40分)