

白桃シャーベット

<材料>	約1000g			
白桃缶	400g	水		200cc
グラニュー糖	140g	A {	レモン果汁	小さじ2
安定剤	2g		水	200cc

<作り方>

①混合

グラニュー糖、安定剤をボールに入れ、よく混ぜる。

②煮る

鍋に水を入れて熱を加える。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

鍋ごと氷を入れた水で30℃まで冷やす。

④攪拌

白桃をザク切りし、③、Aといっしょにミキサーで攪拌する。

⑤フリージング

④をアイスクリームフリーザーに入れ、15分間フリージングする。

★1. 5倍量まで一度に作れます

100g 当たり エネルギー89kcal たんぱく質 0.2g 脂質 0g 炭水化物 22.3g カルシウム 1mg 食塩 0g