

レモンシャーベット

<材料>	約1000g		
レモン	L 2個(果汁で140cc)	安定剤	2g
グラニュー糖	180g	水	700cc

<下準備>

- ・ レモンの皮をよく洗い、皮の黄色いところを1個分すりおろす。
- ・ レモンを絞り、果汁を取り出す。

<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。火を止めて、レモン果汁とすりおろした皮を加える。

③冷却

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、20分間フリージングする。