

おうちでつくろう

ICE CREAM

アイスクリーム

バナニアイスクリームの作り方

本商品は氷のタンクを数分回す事により、冷えたタンクに液体が凍り付くマシンです。

下記のアイスクリームの作り方は、あくまでも1例です。材料等作りたいアイスクリームはインターネットや書籍にてお調べください。

また作業は水分により濡れても問題が無い場所で作業してください。

参考レシピ

ここではバナニアイスクリームの作り方を説明致します。

牛乳・・・70～80g
生クリーム・・・50～60g
氷・・・300～500g
塩・・・大さじ1～2杯
白湯・・・15～20cc
バナリエッセンス 2～3滴

まろやかさを出すには上記の分量+生卵 1/2を混ぜてください。



アルミタンクに氷を目いっぱい入れ、塩を大さじ1杯～2杯振りかけて下さい。更に白湯を15～20cc程度入れます。氷と塩、白湯との融解熱で温度が下がります。
※濡れた手で冷えたタンクを触らないでください。またタンクごと冷凍室には入れないでください。
注意 塩の分量等はその時の温度により変わりますので調整してください。



牛乳 70～80g、生クリーム 50～60g、お好みで砂糖大さじ1杯(シロップでも可)、最後にバナリエッセンスを2～3滴垂らしてよく混ぜてください。



アルミタンクのフタをします。(ギア付きの方)もう反対側にもキャップを被せます。両サイドのキャップを押さえて左右均等に中の水が行き渡る様に良く振ってください。

注意 均等によく振る事をお勧めします。偏ると上手くアイスが凍りません。



ギア付きの方を回転側にはめ込みます。



左右きっちりタンクの軸が固定されている事を確認してください。



レバーを一定の方向に一定の速度で回してください。参考：1秒間に1回程度



徐々に液体に粘り気が出て来始めます。(約3～5分後)



写真のように、タンクの表面にうっすらとアイスクリームが付き始めます。(約5～8分後)

残った液体をタンクが外れ無いうように押さえながら、カップ等に移してください。その後1分程放置し、アイス表面を固まらせます。



タンクの表面に3mm～5mm程度のアイスクリームが付いてきたら、削ぎプレートをセットします。



画像の矢印の方に押し、削ぎプレートがタンクに当たるようにしてください。最後にレバーを回すと、アイスクリームが削がれて、下に落ちてきます。



カップ等でアイスクリームを受け止めてください。

お手入れ時の注意事項

■ 定期的にダイヤル部分等ゆるんでいないかを確認してから使用してください。
■ アルミタンクは冷蔵庫や冷凍庫に入れしないでください。手の皮がくっつく場合があります。
■ ご使用後は食器用洗剤にて水洗いをし、水気を拭いてよく乾燥させてから保管してください。
■ 煮沸させたり、熱湯をかけたりしないでください。
■ タワシ又はみがき粉は使用しないでください。キズを付ける恐れがあります。
■ お手入れの時は、尖ったパーツ等ありますので、十分注意の上行ってください。

ご使用時の注意事項

■ ご使用前に必ず全てのパーツを洗浄してください。
■ 小さいお子様の手の届かない場所での使用及び保管をしてください。
■ ダイヤル回転中は指等を挟まないよう注意してください。
■ ご使用時は、尖ったパーツ等ありますので、十分注意の上行ってください。
■ ご使用時は、平で安定した場所で使用してください。また周りに水分で濡れてはいけない物を置かない様にしてください。
■ 保管の際は乾燥した、火気や熱源のない場所で保管してください。
■ ご使用時は、2人もしくは片手で台座部分を押さえた状態で使用してください。
■ アイスクリーム製造目的以外での使用は止めてください。
■ 改造や分解により、万一商品に不具合が発生しましても当社は一切の責任を負いかねます。
■ ご使用後はスグに洗浄するよう心がけてください。アイス等が固まって、パーツが可動しにくくなる場合があります。



対象年齢15歳以上

株式会社ブレイク
東京都中央区日本橋室町3-3-1

MADE IN CHINA