

## \* はじめに

- クリームは直前まで冷蔵庫で冷やしておき、ボウル(ガラス製やプラスチック製)に注ぎます。  
金属製(ステンレス製等)のボウルを使うと、泡<sup>だ</sup>立て器との摩擦で黒い微細な粒が出ることがあります。
- 氷水を入れたボウルにクリームを入れたボウルの底をあて、空気を抱き込むようにホイップします。
- 砂糖を入れる場合には、クリーム200mlに対して15gを目安に、ホイップする前のクリームに加えてください。



## \* ホイップクリームの状態

※電動ホイッパーをお使いの場合は、泡<sup>だ</sup>立て過ぎにご注意ください。

### ● 6分立て



泡<sup>だ</sup>立て器を持ち上げると、クリームが細い線状に落ちる状態をいいます。

※ここからはクリームがかたくなりやすいので充分注意しましょう。

ババロア・デザートソース等に最適な状態です。

### ● 7分立て



泡<sup>だ</sup>立て器を持ち上げると、クリームのすじが残る状態をいいます。

ケーキにぬる等に最適な状態です。

### ● 8分立て



やわらかいツノが立ち、先端が少し下を向く状態をいいます。

※「北海道 純生クリーム35」は8分<sup>ぶだ</sup>立てのやわらかい状態が出来上がりです。

デコレーション(飾りつけ)用にしぼり出すのに最適な状態です。

### しぼり袋の持ち方



### ホイップクリームのしぼり方一例

