

冷凍庫を使わずに アイスを作ろう

☆純生クリームを使って手作りアイスを作ろう
冷凍庫を使わずに冷たいアイスが完成するよ☆

おうちのかたと
作ってね



用意するもの（3人～4人分）

・特選北海道純生クリーム 35	200 ml
・牛乳	100 ml
・砂糖	45 g
・氷	700 g
・食塩	300 g

★フリーザーバッグMサイズ、Lサイズ 各1枚

※2重のジッパータイプがおすすめです。

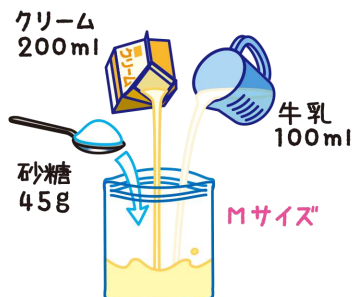
★清潔なタオルと軍手

※氷の入った袋を直接素手で触ると
凍傷になることがあるので、
必ず清潔なタオルと軍手を使いましょう！



作り方

1. フリーザーバッグMサイズに、
クリーム、牛乳、砂糖を入れます。



2. 袋の中の空気を抜きながら
ジッパーをしっかりと閉めます。

3. フリーザーバッグLサイズに氷を入
れ、塩を氷に振りかけます。



4. (3) の中に (2) を袋ごと入れ、
ジッパーをしっかりと閉めます。

5. (4) を袋の上からタオルと軍手を
使って10分位もんだり、振ったり
して



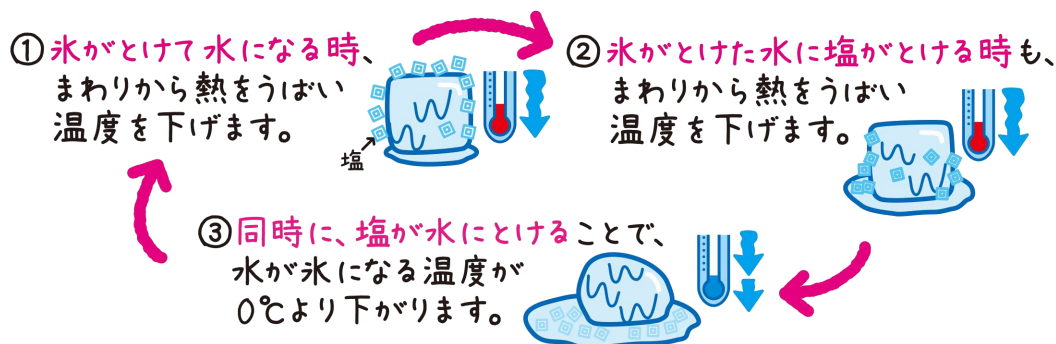
白い液体が固まってきたら
アイスのできあがりです！

※できたアイスは、作ったその日に食べきりましょう！

Q. どうして固まるの？

A. 氷に塩をかけると温度がとっても低くなるからです。

それは①から③の3つの温度が下がる現象のくりかえしにより起こります。



このような温度を下げる現象がくりかえし起こり、

今回紹介した分量の食塩が入った氷水は、家にある冷凍庫と同じくらいの温度まで下がります。