

「可尔必思」冰激凌

「可尔必思」的爽口和奶油的浓郁奏出和谐乐章。

主要材料

蛋黄
牛奶
生奶油
「可尔必思」



材料名	8人份所需材料
牛奶(加热到快要沸腾)	300cc(1.1/2杯)
A蛋黄	3个
A白砂糖	36g(3大匙)
「可尔必思」	50cc(1/4杯)
生奶油(用打蛋器打到8分起泡程度)	100cc(1/2杯)
覆盆子(生:装饰用)	适量
蓝莓(生:装饰用)	适量
薄荷叶(装饰用)	适量
「『可尔必思』巨峰」	80cc(10cc/1人)

制作方法

- 1 在碗中放入(A)充分搅拌，一边倒入热牛奶一边慢慢搅拌。倒回之前加热牛奶的锅子，用中火加热。
- 2 为了避免锅底焦掉，要不断搅拌直到溶液变得富有光泽、粘稠。通过过滤器倒入碗中，再用冷水冷却。
- 3 在(2)中加入「可尔必思」搅拌，放在冷冻室冷冻2小时。
- 4 当凝结成半固体时，加入生奶油。用打蛋器打入空气，再放入冷冻库冷冻。
- 5 在(4)完全凝固之前，重复上述搅拌过程大约2次，充分打入空气。
- 6 在盘子中盛放(5)，点缀覆盆子、蓝莓和薄荷叶，淋上「『可尔必思』巨峰」。