

ピスタチオ／ヘーゼルナッツ ジェラートレシピ

ホワイトベース

《材料》

| | | |
|---------------|-------|-------|
| 牛乳 | 687g | 68.7% |
| 生クリーム 45% | 120g | 12.0% |
| 脱脂粉乳 | 30g | 3.0% |
| グラニュー糖 | 110g | 11.0% |
| トレハロース | 45g | 4.5% |
| 乳化安定剤(ミルクベース) | 8g | 0.8% |
| 合計 | 1000g | 100% |

《作り方》

- ① 牛乳をパステライザーに入れ、サイクルをスタート。
- ② グラニュー糖、トレハロース、乳化安定剤、脱脂粉乳をボウルでよく混ぜ合わせる。
- ③ ①が40℃まで温まったら②を少しずつ加え、45℃になったら生クリームを加える。

イエローベース

《材料》

| | | |
|---------------|-------|-------|
| 牛乳 | 692g | 69.2% |
| 生クリーム 45% | 85g | 8.5% |
| 卵黄 | 30g | 3.0% |
| 脱脂粉乳 | 30g | 3.0% |
| グラニュー糖 | 110g | 11.0% |
| トレハロース | 45g | 4.5% |
| 乳化安定剤(ミルクベース) | 8g | 0.8% |
| 合計 | 1000g | 100% |

《作り方》

- ① 牛乳をパステライザーに入れ温める。
- ② グラニュー糖、トレハロース、乳化安定剤、脱脂粉乳をボウルでよく混ぜ合わせる。
- ③ ①が40℃まで温まったら②を少しずつ加え、45℃になったら生クリームと卵黄を加える。

ピスタチオジェラート

《材料》

| | | |
|----------------|-------|-------|
| ホワイトまたはイエローベース | 920g | 92.0% |
| ピスタチオペースト | 80g | 8.0% |
| 合計 | 1000g | 100% |

《作り方》

- ① ホワイト(イエロー)ベースとピスタチオペーストをブレンダーで攪拌して、アイスクリームフリーザーでフリージングする。
※ ジェラート1kgに対しピスタチオペースト6~10%をお好みで加えてください。
⇒4ℓバット 1本分で320g使用 1缶(1Kg)で約3バット分

ヘーゼルナッツジェラート

《材料》

| | | |
|----------------|-------|-------|
| ホワイトまたはイエローベース | 920g | 92.0% |
| ヘーゼルナッツペースト | 80g | 8.0% |
| 合計 | 1000g | 100% |

《作り方》

- ① ホワイト(イエロー)ベースとヘーゼルナッツペーストをブレンダーで攪拌して、アイスクリームフリーザーでフリージングする。
※ ジェラート1kgに対しピスタチオペースト6~10%をお好みで加えてください。
⇒4ℓバット 1本分で320g使用 1缶(1Kg)で約3バット分