

EASY TO MAKE IT!

RECIPE BOOK

アイスクリームメーカー／レシピブック

ICE CREAM
MAKER



HOW TO USE

アイスクリーム

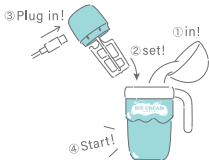
の作り方

- 1 冷却ポットを冷やす
冷却ポットを冷凍庫に立てて置き、24時間以上凍らせる。



- 2 材料を混ぜる
材料(牛乳、卵、砂糖など)を混ぜ合わせ、冷蔵庫でしばらく冷やす。

- 3 スイッチオン
冷却ポットに材料を入れ、本体(モーター部)をセットしてUSBプラグを差し込みスタート!
(目安 約20分)



アイスラリー

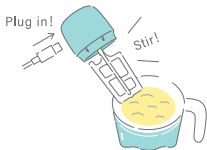
の作り方

- 1 冷却ポットを冷やす
冷却ポットを冷凍庫に立てて置き、24時間以上凍らせる。



- 2 ドリンクを入れる
冷却ポットにドリンクを入れる。

- 3 スイッチオン
本体(モーター部)をセットしてUSBプラグを差し込みスタート!
(目安 約3~5分)



Finished!
できあがり!

Vanilla ice cream

バニラアイス



材料 [2人分]

卵黄 1個分

牛乳 40cc

砂糖 10g

練乳 30g

生クリーム 100cc

バニラエッセンス

3~4滴

作り方

- 1 食材をボウルに入れて混ぜ合わせる
- 2 混ぜ合わせた材料を冷蔵庫で約1時間冷やす
- 3 冷却ポットに混ぜ合わせた材料を入れて、本体(モーター部)をセットしてから電源ボタンを押す
- 4 食材が固まったらできあがりです(約20分が目安になります)

Cookies & Cream

クッキーアンドクリーム



材料 [2人分]

卵黄 1個分

生クリーム 100cc

牛乳 50cc

練乳 40g

ココアクッキー
30g (3枚程度)

作り方

- 1 ココアクッキー以外の食材をボウルに入れて混ぜ合わせる
- 2 混ぜ合わせた材料を冷蔵庫で約1時間冷やす
- 3 冷却ポットに混ぜ合わせた材料を入れて、本体(モーター部)をセットしてから電源ボタンを押す
- 4 15分程経ったら砕いたココアクッキーを投入する
- 5 食材が固まったらできあがりです

Soy milk ice cream

豆乳アイス



材料 [2人分]

卵黄 2個分

砂糖 30g

豆乳 160cc

バニラエッセンス
1~2滴

作り方

- ① 食材をボウルに入れて混ぜ合わせる
- ② 混ぜ合わせた材料を冷蔵庫で約1時間冷やす
- ③ 冷却ポットに混ぜ合わせた材料を入れて、本体(モーター部)をセットしてから電源ボタンを押す
- ④ 食材が固まったらできあがりです(約20分が目安になります)

Lemon sherbet

レモンシャーベット



材料 [2人分]

レモン果汁 40cc
(レモン果皮 少量)

砂糖 40g

牛乳 70cc

水 30cc

作り方

- 1 食材をボウルに入れて混ぜ合わせる
- 2 混ぜ合わせた材料を冷蔵庫で約1時間冷やす
- 3 冷却ポットに混ぜ合わせた材料を入れて、本体(モーター部)をセットしてから電源ボタンを押す(レモン果皮を刻んで少量加えるとより香りが強くなります)
- 4 食材が固まったらできあがりです(約20分が目安になります)

Yogurt ice cream

ヨーグルトアイス



材料 [2人分]

プレーンヨーグルト 100g

生クリーム 100cc

砂糖 40g

フローズンフルーツ 10g

フローズンフルーツ
(トッピング用) 10g

作り方

- ① フローズンフルーツ以外の食材をボウルに入れて混ぜ合わせる
- ② 混ぜ合わせた材料を冷蔵庫で約1時間冷やす
- ③ 冷却ポットに混ぜ合わせた材料を入れて、本体(モーター部)をセットしてから電源ボタンを押す
- ④ 15分程経ったら、細かくカットしたフローズンフルーツを投入する
- ⑤ 食材が固まったら、最後にフローズンフルーツをトッピングしてできあがりです

Ice slurry

アイススラリー



材料 [2人分]

水 200cc

砂糖 12g

塩 0.6g

レモン果汁 3cc

※上記材料の代わりに
市販のスポーツ飲料
200ccでも代用できます

作り方

- ① 食材をボウルに入れて混ぜ合わせる
- ② 混ぜ合わせた材料を冷蔵庫で約1時間冷やす
- ③ 冷却ポットに混ぜ合わせた材料を入れて、本体(モーター部)をセットしてから電源ボタンを押す
- ④ シャーベット状になったらできあがりです