

# Otona

電動ふわふわ

とろ雪

かき氷器

FUWAFUWA TOROYUKI ICE SHAVER

## RECIPE



レシピ監修

料理研究家/メニュープランナー 坂口もとこ

**DOSHISHA**

# プリン氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

牛乳	100g	卵	1個
砂糖	30g	生クリーム	50g
粉ゼラチン	2g	バニラエッセンス	少々

## 作り方

- 1 ボウルに牛乳と砂糖と粉ゼラチンを入れて15分ほどふやかす。
- 2 別のボウルに卵と生クリームを入れて混ぜる。
- 3 1を600wで1分電子レンジで加熱し、2と混ぜたらバニラエッセンスを加え、粗熱が取れたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 4 3を冷凍庫から出し、すぐに削り、キャラメルソースをかける。

### <キャラメルソースの作り方>

- |           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| 砂糖・・・大さじ  | ① 砂糖と水を耐熱容器に入れ混ぜ、ラップ無しで電子レンジ   |
| 水・・・小さじ2  | 600wで2分～3分(お好みの茶色に色づくまで)加熱する。  |
| お湯・・・小さじ2 | ② ①にお湯を加え(はねるので注意)、よく混ぜて出来上がり。 |

# チョコバナナプリン氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

市販のプリン	130~135g
バナナ	50g
チョコレート	12g

## 作り方

- 1 ボウルにプリンとバナナを入れフォークでつぶす。
- 2 1に細かく刻んだチョコレートを加え混ぜる。
- 3 2を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 4 3を冷凍庫から出し、すぐに削る。

# マンゴーパイ チーズケーキ氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

クリームチーズ	36~40g	冷凍マンゴー	適量
パイナップルジュース	150g		
練乳	大さじ2		

## 作り方

- 1 クリームチーズをレンジなどで柔らかくする。  
ボウルにパイナップルジュース・練乳を入れ、よく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。  
氷ケースの残った氷を取り除き、冷凍マンゴーをお好みで削る。

# いちご グレープミルク氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

グレープジュース	150g	冷凍いちご	適量
練乳	大さじ2		

## 作り方

- 1 ボウルにグレープジュース・練乳を入れよく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。  
氷ケースの残った氷を取り除き、冷凍いちごをお好みで削る。

# マンゴー氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

マンゴーピューレ	150g
オレンジジュース	20g
砂糖	10g

---

## 作り方

- 1 ボウル、または小鍋に材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- 2 1の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。

# いちごミルク氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

いちごジャム	60g
牛乳	100g
練乳	10g

---

## 作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。

# チーズケーキ氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

クリームチーズ	50g
ヨーグルト	50g
砂糖	20g
水	60g

## 作り方

- 1 ボウル、または小鍋に材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖とクリームチーズが溶けるまでよく混ぜる。
- 2 1の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。  
お好みでトッピングをする。

# あずきミルク氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

あんこ(こしあん)	90g
牛乳	50g
水	30g

## 作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。  
お好みでトッピングをする。



# チョコレート氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

チョコレートシロップ	30g
牛乳	120g
練乳	15g

## 作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。  
1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 2 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。
- 3 お好みにトッピングをする。

※チョコレートシロップはメーカーによって氷の出来具合が異なります。

# 塩レモン氷



## 材料(製氷カップM 1個分)

レモン汁	25g
水あめ	15g
砂糖	25g
★ 水	100g
塩	1g

## 作り方

- 1 ボウル、または小鍋に★の材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖が溶けるまでよく混ぜ、最後にレモン汁を加える。
- 2 1の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。  
お好みにトッピングをする。

## ～削る前にお読みください～

- ・レシピによって凍る時間が異なります。  
氷の状態を確認し、しっかり凍らせた氷をご使用ください。
- ・製氷カップから氷が取り出しにくいときは製氷カップを常温に数分置き、氷の表面を少し溶かすと取れやすくなります。
- ・冷凍庫から出し、凍らせた氷を長い時間放置すると氷が柔らかくなり削れなくなる場合があります。
- ・レシピによっては材料が沈殿し、製氷カップ内で分離する場合があります。
- ・冷凍フルーツは氷ケース底面に均一に入れてください。スパイクが空回りする原因になります。
- ・製品構造上、氷ケース内に氷や冷凍フルーツが残りますが故障ではありません。
- ・かき氷皿については直径11.5cm以下のものをお使いください。
- ・刃の高さ調節ダイヤルを時計回りに回して、最も細かい設定にして少しずつ刃を高くして削ってください。  
※調整ダイヤルを回しすぎるとカチカチと音がしますが故障ではありません。  
※最初から高い設定で削るとスパイクが空回りして削れません。  
※氷の状態により削り具合は変化するので、必要に応じて氷を削りながらこまめに調節を行ってください。
- ・製氷カップに入れる容量は、8分目以下までにしてください。
- ・写真は全てイメージです。

取扱説明書とあわせてご覧ください。



## 坂口もとこ Motoko Sakaguchi

料理研究家/メニュープランナー

2004年より料理教室  
「mi casa tu casa」主宰。

季節感を意識した家庭料理をテーマに幅広く講座開催やレシピ開発を行う。野菜ソムリエ資格を活かし、バランスのよい食事を実践するための食べ方、選び方、調理法、栄養学などを中心に講演活動も行う。消費者、生活者目線での実生活に基づいたレシピ提供、書籍出版、企業メニュー開発、食イベントプロデュースなどが好評を得ている。

主な著書

- 『アーモンドミルクのチカラ』
- 『塩レモンのチカラ』
- 『私のコメパン5週間』
- 『いつもほかほかパンのあるおいしい生活』
- 『ホームベーカリーで「ごはんパン」』など。

日本野菜ソムリエ協会ベジフルクッカー講師

日本フードビジネスコンサルタント協会理事

〈ホームページ〉 <http://www.micasatucasa.jp/>

「パンと野菜のある暮らし mi casa tu casa」