

アイスクリーム クッキングをしたよ!

さくら組 R6.7.11

アイスクリームの達人に教えてもらいました!



先週アイスクリーム屋さんをした後、「本物のアイスクリーム作りたーい」の声からアイスクリームを作ってみることにしました!しかし、子どもたちに「何でできてると思う?」と聞くと、「小麦粉」「氷」などの声が出てきました。そこで、今日は達人に教えてもらうことにしました。

★レシピ★

○材料(2人分)

- ・卵黄 1個分
- ・グラニュー糖(砂糖) 30g
- ・牛乳 大さじ3
- ・生クリーム 100ml
- ・バニラエッセンス 少々

- ・塩 300g くらい
- ・氷(ロック氷ならば)最低1kg



目玉焼きみたい! 砂糖がキラキラしてる!



変わってきたよ!



慎重に...



アイスの匂い~



1 卵黄とグラニュー糖を小さいボールに入れ、泡だて器でざらざらがなくなり、白っぽくなるまで混ぜます。

2 牛乳を少しずつ加えて混ぜます。

3 大きいボールに氷と塩を3対1くらいの割合で入れ、小さいボールを上重ね、生クリームとバニラエッセンスを加えて混ぜます。



クリーム状になってきた!



ボールの下も凍ってきたよ!



固まったのにトロトロになった...なんでだろう?



固まってきた!

アイスクリーム実験!



温度を記録していました!



アイスおいしい!!

5 完成!! だいたいアイスクリームになった時の温度はマイナス5度でした! 液体がどんどんアイスクリームに変わっていく様子が分かり子どもたちもワクワクしながら混ぜていました。そして、苦労して作ったアイスは最高! しかし、「しょっぱーい!」「変な味!」というグループも...途中でどうやら塩水が入ったもよう...失敗は成功のもと! きっと次は上手いくはず!! アクシデントもありましたが、楽しいクッキングとなりました。

4 温度を測りながら変化をみながら混ぜました。マイナス3度ぐらいになると固まりだし、子どもたちもアイスになってきた!! と大喜びでした。



しょっぱーい!!