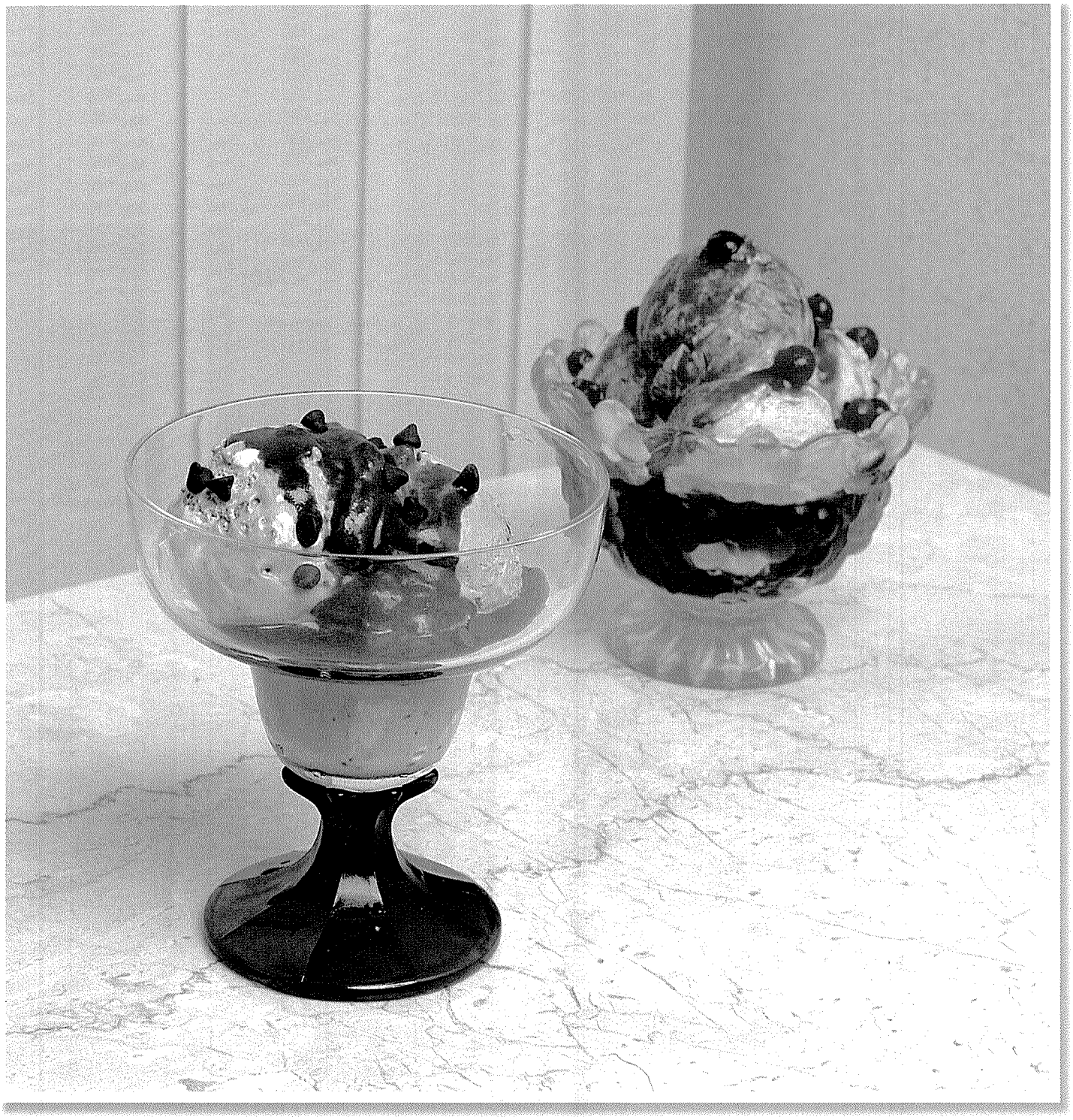
새콤달콤 부드러운 맛

바닐라&초코 아이스크림



특징과 활용

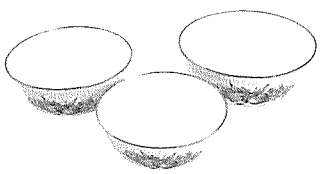
1. 달콤하고 부드러운 간식이다.
2. 가정에서 쉽게 만들 수 있고 각종 과일과 시럽으로 다양하게 연출할 수 있다.
3. 어떤 용기를 사용하느냐에 따라 시각적 효과를 극대화할 수 있다.

사용 재료 및 중량

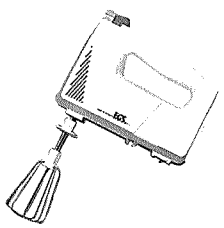
	재료	중량(g)
바닐라 아이스크림	설탕	60
	노른자	3개
	생크림	180cc
	우유	180cc
	바닐라 파우더	1티스푼
초컬릿 아이스크림	나머지 재료는 바닐라 아이스크림과 동일	
	다크 초컬릿	75
	초코칩	50
산딸기 소스	산딸기 퓌레	250
	분당	70
	레몬즙	10cc

사용도구

볼



자동핸드믹서

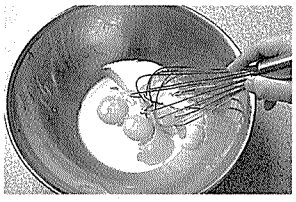


도구 및 재료협찬 : 쿠킨 홈 ☎ (032)324-6313

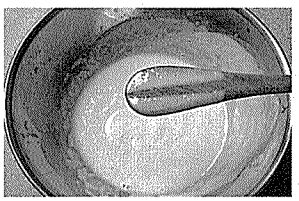
이렇게 만들기

■바닐라 아이스크림

1. 볼에 우유를 약간 넣은 후에 계란 노른자와 설탕을 넣고 휘핑해서 완전히 혼합한다.



2. ①에 나머지 우유를 넣어준 뒤 혼합한다.
3. ②를 크림상태가 될 때까지 중탕해준다(온도 80℃ 이하).



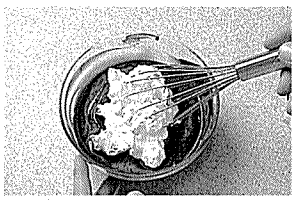
4. ③을 식힌 후에 바닐라 파우더를 혼합한다.
5. ④를 체로 걸러준다(계란 익은 것을 걸러주기 위해).
6. ⑤에 생크림 휘핑한 것을 혼합한 뒤 '산딸기 소스'와 과일로 장식한다.
7. 냉동실에서 아이스크림 상태가 될 때까지 보관한 후 시식한다.

■초컬릿 아이스크림

1~5. 바닐라 아이스크림의 제조 과정 ①~⑤ 번까지 거친다.

6. 다크 초컬릿을 잘게 썰은 것을 중탕해서 완전히 녹인 다음 ⑤에 넣어준다.

7. ⑥에 생크림 휘핑한 것을 혼합한다.



8. ⑦에 초코칩을 넣어 혼합한다.

9. ⑧을 초컬릿 시럽(다크 초컬릿 녹인 것) 등으로 장식한다.
10. ⑨를 아이스크림 상태가 될 때까지 냉동실에서 보관한다.

… 산딸기 소스 만드는 법 …

1. 산딸기 퓌레(산딸기에 분당을 넣어 믹서에 갈아 씨를 제거하기 위해 체에 거른 것을 사용해도 된다)와 분당을 섞어서 한 번 끓인다.
2. 식은 후에 레몬즙을 섞어 향을 좋게 해준다.

박은주/ 제품실연 및 도움말

- 쿠킨 홈 대표
- 프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
- 제품 컨설턴트로 활동