



注：写真はイメージです。

卵フリー・アイスクリーム

目的：

ファイバージェルLCを使用して、とてもベーシックなアイスクリーム処方の卵黄の置き換えを行う。

処方

手順	原材料名	重量
②	全乳	620g
①	砂糖	185g
②	ミルククリーム	145g
①	脱脂粉乳	45g
①	グリセリン脂肪酸エステル	2.4g
①	ローカストビーンガム	2g
①	グアーガム	0.6g
①	ファイバージェルLC	2g
	合計	1,002g

製法

1. 上記粉末原料をミキシングボウルに入れて混ぜ合わせる。
2. 全乳とミルククリームを加える。
3. 85℃で殺菌する。
4. アイスクリーム製造機に上記混合物を入れる。混合物は比較的濃厚だが、アイスクリーム製造機中での攪拌によりソフトクリームのテクスチャーが付与される。継続的な静的冷凍はアイスクリームを固くする。



株式会社 **光洋商会**

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732