

アイスクリーム（作業人数：４～５人）			
原料 牛乳 3L 生クリーム 400cc スキムミルク 150g ブドウ糖 200g グラニュー糖 250g 卵 300g（LLで５個，Mで６個） ゼラチン 30g バニラエッセンス 4cc 用意するもの 持ち帰り容器（持ち込んだ牛乳パックで持ち帰りも可），保冷バック			
使用器具 大ボール，中ボール３，バット２，アイス用器具（アイストレー８，ゴムベラ３，ディッシャー４，スプーン，スポイト）			
使用機械 パステライザー，フリーザー，急速冷凍庫			
所要時間 ２時間			

時間	作業	注意点	使用器具
9：00	原料計量		
	中ボールに牛乳，生クリームを混ぜ合わせる。（A）		中ボール×3
	中ボールにスキムミルク，ブドウ糖，グラニュー糖，ゼラチンを混ぜ合わせる。（B）		
	中ボールに卵を溶く。（C）		
9：10	パステライザーにAのみを入れ，加熱攪拌させる。		パステライザー

9 : 2 0		材料が40℃になったら、BとCを入れる。	機械の温度計で温度管理する。	ゴムべら
		バニラエッセンスを計量しておく。		計量カップ
		持ち帰り容器を冷凍庫内にあるアイストレーに並べ、冷やしておく。		アイストレー、持ち帰り容器（持参）
9 : 3 5		80℃になりブザーがなったら、冷却させる。		
9 : 4 5		30℃になりブザーがなったら、スポイトでバニラエッセンスをいれ、3分間攪拌し、なじませる。		スポイト
9 : 5 0		パステライザーから原料を取り出し、大ボールで受ける。木製の台で高低差を調整する。	本体を傾け、できる限り取り出す。	大ボール、ゴムべら、木製の台
9 : 5 5		フリーザーに原料を入れ、15分間冷却させる。		フリーザー
		パステライザーを洗浄する。		
味を変える場合、フリーザーの中に原料を投入する。				
10 : 1 0		機械が止まったら、取り出しスイッチを押し、冷えたバットで受ける。	機械内にもアイスが残るのでスプーンでかき取る。	冷えたバット、ゴムべら、スプーン

10 : 15	持ち帰り容器に移し、冷凍庫に入れ、1時間ほど冷やす。		ディッシャー、ゴムべら、スプーン
	フリーザーを洗浄する。		
11 : 15	できあがり。		

