

あずきバー



材料（10～12人分）

クリアガー5A・・・・・・・・・・・・・大きじ 半分
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大きじ7～10
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・800cc
つぶあん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・250～300g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 牛乳を鍋に入れます。
- ③ ②に①を入れかき混ぜ火に掛けます。
- ④ ③の鍋の中を静かにかき混ぜ鍋のふちがぷくぷくになる90℃まで加熱し、弱火にして粒あんを加えかき混ぜ溶けたら塩を加え混ぜ合わせます。
- ⑤ 再度強火にし軽く沸騰させ浮いたあくをすくいます。
- ⑥ ⑤の鍋を人肌位になるまで冷ましてから容器に流し入れます。
（ボウルに水を張り⑤の鍋を入れ鍋の中を軽くかき混ぜながら3～4回水を張り替え繰り返します。）
- ⑦ ⑥が完全に冷めてから冷凍庫に入れ凍らせます。

アイスクリーム ストロベリー



材料（6～9人分）

- クリアガー5A・・・・・・・・・・小さじ半分
- 砂糖・・・・・・・・・・大さじ4～8杯
- 卵黄・・・・・・・・・・2～3ヶ
- 牛乳・・・・・・・・・・200cc
- 生クリーム・・・・・・・・・・200cc
- イチゴピューレ・・・・・・・・・・200g（40℃位で湯煎）
- コンデンスミルク・・・・・・・・・・30～50g
- 塩・・・・・・・・・・微量

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 卵黄を鍋に入れかき混ぜ更に牛乳を加えて①を振り入れかき混ぜ火に掛けます。
- ③ ②を火に掛け鍋の底をすくうように静かにかき混ぜ鍋のふち全体がぷくぷくになる90℃まで加熱します。
- ④ ③を弱火にしてコンデンスミルクと生クリームを入れ軽く混ぜ合わせなじませます。
- ⑤ ④にイチゴピューレを入れ混ぜ合わせてから塩を加え軽く混ぜ合わせます。
- ⑥ ⑤をお好みの容器に流し込み冷やしてから冷凍します。
- ⑦ ⑥をタッパー等で凍らせた場合はスプーンで削り器に盛りつけ、又、小さな器の場合はそのまま供します。

オレンジグラニテ



材料（5～6人分）

クリアガー5A・・・・・・・・・・小さじ1
砂糖・・・・・・・・・・大さじ6
オレンジジュース・・・・・・・・400cc
レモン果汁・・・・・・・・・・大さじ2
オレンジキュラソ・・・・・・・・大さじ1

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 果汁を鍋に入れ①を振り入れかき混ぜます。
- ③ ②を火に掛け沸騰させます。
- ④ ③の粗熱をとりレモン果汁とオレンジキュラソを入れ混ぜ合わせます。
- ⑤ ④をお好みの容器に入れ冷ましてから冷凍します。
- ⑥ タッパー等で凍らせた場合は、スプーン等で削り器に盛りつけます。又、製氷皿の場合は捻って出し、そのまま盛りつけます。

カンパリ・グレープフルーツグラニテ



材料（5～6人分）

クリアガー5A・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ6
グレープフルーツジュース・・・・・・・・・・400cc
カンパリ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ4（洋酒）

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 果汁を鍋に入れ①を振り入れかき混ぜます。
- ③ ②を火に掛け沸騰させます。
- ④ ③の粗熱をとりカンパリを入れ混ぜ合わせます。
- ⑤ ④をお好みの容器に入れ冷ましてから冷凍します。
- ⑥ ⑤タッパー等で凍らせた場合は、スプーン等で削り器に盛りつけます。又、製氷皿等の場合は捻って出し、そのまま盛りつけます。

アイスクリーム (生姜)



材料 (6~9人分)

クリアガー5A	小さじ半分
砂糖	大さじ3~5杯
卵黄	2ヶ
牛乳	200cc
生クリーム	200cc
コンデンスミルク	大さじ2~3
水飴	大さじ2
生姜	100g
塩	微量

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 鍋に卵黄を入れかき混ぜ更に冷却した牛乳と生クリームを加えて①を振り入れかき混ぜ火に掛け木しゃくに変え鍋の底をすくうように静かにかき混ぜ鍋のふち全体がぷくぷくになる90℃まで加熱します。
- ③ ②を弱火にしてコンデンスミルクと水飴を入れ軽く混ぜ合わせ再度90℃まで加熱します。
- ④ ③の火を消し塩を加え混ぜ合わせます。
- ⑤ ⑤をお好みの容器に流し込み冷やしてから冷凍します。
- ⑥ ⑥をタッパー等で凍らせた場合はスプーンで削り器に盛りつけます。

下準備

鍋に牛乳を入れ薄切りした生姜を入れ沸騰させ弱火にして約5分煮て生姜エキスを抽出し冷却します。

果物ピューレのシャーベット

ストロベリーキューブ!

◎材料◎

- クリアガー5A・・・大さじ2杯（約20g）
- 砂糖・・・・・・・・大さじ5杯（約50g）
- いちごピューレ・・・200g（パック1/2程度）
- 水・・・・・・・・1.5カップ（300cc）
- レモン汁・・・・・・・・小さじ2杯（好みで）

◎作り方◎

- ①クリアガー5Aと砂糖をあらかじめ混ぜておく。
- ②いちごのピューレを作る。
水で洗い、ヘタを取ってフードプロセッサーにかけるか、フォークなどを使って潰す。やや粒が残るくらいがおいしくしょう。
- ③なべに水を入れ、①を振り入れ沸騰させる。
- ④火を止め、いちごのピューレを加える。固まってしまうようなら沸騰させないよう弱火にかけて溶かす。
なめらかに混ざったら、好みでレモン汁を加える。
- ④型に流し、固まったら1.5cmキューブ状に切りそろえる。
冷凍庫で凍らせるとシャーベット状になります。
キューブ状に切りそろえてから凍らすとよいでしょう。
途中でかき混ぜる必要はありません。
食べるときは、室温で10分間ほど解凍しますと周りはほんのりゼリー状、中はシャクシャクのシャーベット!



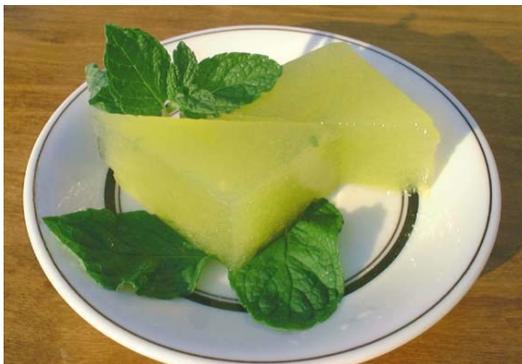
◎メロンキューブ!の作り方◎

- ★レモン汁の代わりに、ミントの葉2～3枚をみじん切りにし、ピューレと一緒に加えます。レモン汁を入れない以外、分量は同じです。メロンとミントは相性のよい組み合わせ。ミントリキュールを小さじ1杯程度加えても良いでしょう。
- ★レモンなど酸味を足さないでください。ミントが茶色くなって汚くなってしまいますよ！どうしても酸味を入れたいときは、レモンの皮のすり下ろしを加えると、実際の酸味は無いまま、香りで酸っぱく感じます。
- ★メロンは水分が多いので、クリアガーの分量を考えるとピューレも水の1部として計って下さい。
- ★缶詰や水分が少ない目の果物で作るときは、100cc程水を多めしましょう。
- ★クリアガー5Aの量を大きじ半分少くすると、柔らかさが出ます。その場合は型から出さずに、カップからスプーンですくって食べるようにして下さい。

★ミントの使い方

ミントは好き嫌いの分かれるハーブですが、メロンとミントは相性がよいのでそれほど気にならないかな？と思います。（詳しくは「スパイスとハーブの使い方」を参考）

★応用編…イチゴ、桃、スイカなどでも作ってみてはいかがでしょうか。スイカとメロンを作って一緒に盛り合るとかわいらしい感じですよ！



トマトアイスクリーム



材料（6～9人分）

- クリアガー5A・・・・・・・・・・・・・小さじ半分
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ4～6杯
- 卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2ヶ
- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100cc
- 生クリーム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・200cc
- トマト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・300g
- （湯むき後半分をざく切りし、残りを粗みじんにし液を切ります。）
- コンデンスミルク・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ4～6
- ワイン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・微量

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 鍋に卵黄を入れ溶きほぐし牛乳・生クリームを加え混ぜ合わせ①を振り入れかき混ぜ中火にかけ木ベラに変え鍋の底をすくう様に混ぜ鍋のふち全体がぷくぷくになる90℃まで加熱します。
- ③ ②を弱火にしてトマトとワインを入れ軽くかき混ぜながら約5分煮詰めます。
- ④ 最後に塩を入れ混ぜ合わせ好みの容器に流しあら熱を取り冷凍します。
- ⑤ タッパー等で凍らせた場合はスプーンで削り器に盛りつけます。

ナッツ入りイタリアンアイス



材料（6～9人分）

クリアガー5A	小さじ半分	プラリネ	
砂糖	大さじ3	砂糖	大さじ5
卵黄	2ヶ	水	大さじ1
牛乳	200cc	アーモンドスライス	35g
生クリーム	200cc	無塩バター	10g
コンデンスミルク	20～40g	ドライフルーツ	
ラム酒	大さじ1	ドレンチェリー	
塩	微量	レーズン・アンゼリカ等	各20g

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② プラリネの作り方。鍋に砂糖と水を入れ火に掛け、一部分が焦げたらアーモンドを入れ静かにかき混ぜ全体がキャラメルゼになったらバット（バターを塗布しておく）に薄く均一に分散させ冷却して、その後ビニール袋に入れ好みの大きさに砕く。
- ③ 卵黄を鍋に入れかき混ぜ更に牛乳を加え混ぜ合わせて①を振り入れかき混ぜ火に掛け木へらに変え鍋の底をすくうように静かにかき混ぜ鍋のふち全体がぷくぷくになる90℃まで加熱します。
- ④ ④を弱火にして生クリームとコンデンスミルクを入れ軽く混ぜ合わせ再度90℃まで加熱します。
- ⑤ ④に②を入れ混ぜ合わせドライフルーツと塩を加え軽く混ぜ合わせます。
- ⑥ ⑤をお好みの容器に流し込み冷やしてから冷凍します。
- ⑦ ⑥をタッパー等で凍らせた場合はスプーンで削り器に盛りつけ、又、小さな器の場合はそのまま供します。

簡単においしいアイスクリームが出来上がり！

バニラアイスクリーム



◎材料◎

- クリアガー5A・・・大さじ1／2杯（約5g）
- 砂糖・・・・・・・・大さじ6杯（約60g）
- 卵黄・・・・・・・・2ヶ
- 牛乳・・・・・・・・300cc
- 生クリーム・・・・・・・・200cc
- コンデンスミルク・・・50～60g
- バニラエッセンス・・・2滴（あるいはバニラビーンズ1／2）
- 塩・・・・・・・・微量

◎作り方◎

- ①クリアガー5Aと砂糖を計り、乾いたボウルの中で軽く混ぜ合わせておきます。
- ②生クリームを角が立つまでホイップします。
- ③鍋に卵黄を入れよくかき混ぜ、更に牛乳を入れて混ぜ合わせます。
- ④③に①を振り入れかき混ぜます。
- ⑤鍋を中火に掛け、木べらで静かに鍋底をすくうようにかき混ぜ、90℃位まで加熱します。（鍋の縁がぷくぷくとなるのが目安です。）また、バニラビーンズを使用する場合は加熱前から加え、加熱終了後にサヤを除きます。
- ⑥弱火にしてコンデンスミルクを入れ軽くかき混ぜ、再度90℃まで加熱します。
- ⑦⑥を②に入れ、塩・バニラエッセンスを加え軽く混ぜ合わせます。
- ⑧容器に流し込み、あら熱が取れたら冷凍保存します。

ピーチジェラード



上はジェラードで下は桃のコンポートです。

材料（6～9人分）

クリアガー5 A	小さじ半分
砂糖	大さじ1杯
卵黄	2ヶ
牛乳	100cc
生クリーム	200cc
北限の桃果肉	300～350g
コンデンスミルク	大さじ1杯
水飴	大さじ2杯
北限の桃の皮	約25g
リキュール	大さじ1杯
桃酒	大さじ1杯
塩	微量

作り方

- ① クリアガー5 Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 桃の皮をむき、それをみじん切りにします。果肉をミキサーに入れてピューレにします。
- ③ 卵黄を鍋に入れかき混ぜ更に牛乳と生クリームと桃の皮を加えて①を振り入れかき混ぜ火に掛け木しゃくに変え鍋の底をすくうように静かにかき混ぜ鍋のふち全体がぷくぷくになる90℃まで加熱します。
- ④ ③を弱火にして②とコンデンスミルクと水飴を加え軽く混ぜ合わせます。
- ⑤ ④の火を消しリキュールと桃酒と塩を加え混ぜ合わせます。
- ⑥ ⑤をお好みの容器に流し冷やしてから冷凍します。
- ⑦ ⑥をタッパー等で凍らせた場合はスプーン等で削り器に盛りつけます。

マンゴーパルフェ



材料

クリアガー5A	小さじ1
砂糖	大さじ4
牛乳	200cc
生クリーム	200cc
コンデンスミルク	30g
マンゴー	3ヶ (300g)
レモン果汁	大さじ1
塩	微量
飾り用	
生クリーム	200cc
砂糖	大さじ1
粉砂糖	適量
セルフィーユ	適宜

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② マンゴーをピューレにしてレモン果汁を加え混ぜ合わせます。
- ③ ボウルに生クリームを入れ8分立てにします。
- ④ 鍋に牛乳を入れ①を振り入れかき混ぜます。
- ⑤ ④を火に掛けかき混ぜながら軽く沸騰させます。
- ⑥ ⑤を弱火にしてコンデンスミルクと②を加え馴染むまでかき混ぜます。
- ⑦ ⑥を③に入れ軽くかき混ぜ更に塩を加え混ぜ合わせます。
- ⑧ ⑦をお好みの容器に入れ粗熱が取れたら冷凍します。
お召し上がる際に生クリーム等をトッピングします。

蜜桃シャーベット



材料

- クリアガー5A・・・・・・・・・・小さじ1
- 砂糖・・・・・・・・・・大さじ1
- 蜂蜜・・・・・・・・・・大さじ1
- 蜜桃ジュース・・・・・・・・・・2本(320cc)
- 桃・・・・・・・・・・100g(すり下ろし)

作り方

- ① クリアガー5Aと砂糖を計り乾いた器に入れ混ぜ合わせます。
- ② 鍋に蜜桃ジュース半量を入れ①を加えかき混ぜます。
- ③ 白桃をすり下ろし残りの蜜桃ジュースと合わせ湯煎しておきます。
- ④ ②を火に掛け沸騰させ2分位粗熱を取ってから③を入れかき混ぜ容器に流し固めます。