



レッスンレポート

9/21 (日) お米ニコサロ「お米のクッキーアイス」

【レッスン進行】

- お米のクッキー作り
- 冷凍庫へ (生地を固くする)
- アイスクリーム作り
- 混ぜ合わせ

《事前準備》

- お米15gを事前に洗って浸水 (室温2.3時間、冷蔵庫6時間~)
- ※使用するミキサーカップは小でもok
- ビニール袋に粉類を入れて混ぜておく

《クッキー生地作り》

- お米と水分量を入れたらミキサー30秒×2回、つぶつぶは残っていますが、クッキーには美味しいのでありかなとは思いますが。よほど大きな粒が残っていたら、もちろん追加30秒~okです
- 事前に粉類を合わせていたビニール袋に米生地を入れて、もみもみ (かなり柔らかい) 厚みが均一になるように伸ばして冷凍庫へ (冷蔵庫だと1時間以上)

《アイスクリーム作り》

- ①卵、砂糖、バニラビーンズを入れてミキサー約2分~もったりするまで泡立てて空気を含ませる (白っぽく、少し形がのこって消える感じまで)
- ②生クリームを7分立て~8分立てくらい (cottaコラムより=8分立て) 立てすぎなくてok
- ③①に2回くらいに分けて生クリームを混ぜる
※クッキーがあればココで混ぜてok
- ④冷凍庫へ



《クッキー焼成》

- ココナッツオイルの入ったクッキー生地が冷凍庫で固まる。予熱180度開始
- 型抜きをゆっくりする時間はないので素早く。また型抜いたのりの生地も丸めたりしていたら溶けてしまうのでそのまま天板に並べてok
- 180度12分~ (5mmより厚めのものがある場合は長めに焼いてok)

《混ぜ合わせ》

- 約1時間してアイスの周りが冷えて固まってきたら、1度混ぜ合わせるとよい
- そのタイミングでクッキーが冷えていたら、割りながら混ぜ合わせしておく
- できれば、あと1回くらい途中で混ぜられたらませる

レッスン録画
パスワード2580



9月おこめCLUB
「お米のクッキーアイス」



お米で作るザクザククッキー♪
アイスもシンプル簡単!
混ぜ混ぜしたらまるでハーゲンダッツ♪