

楽しさいっぱい手づくりアイス

ジェラート作り体験

パフェを作ろう



材料
(1人分)

牛乳 … 100ml
生クリーム … 25ml
砂糖 … 大さじ2杯
ドライアイス



- コーンフレーク
- 生チョコ
- いちご（農林業公社産）
- チョコレートソース
- ストロベリーソース
- スプーンコーンetc



1 器具をアルコールスプレーで殺菌する



4 ドライアイスが入ったボールに②のボールをのせる。



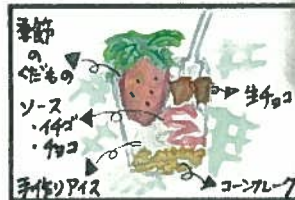
7 全体がまとまってきたら、できあがり！



2 牛乳100ml、生クリーム25ml、砂糖大さじ2杯を、ボールに入れる。



5 泡立て器で、最初は泡立てるように勢いよく混ぜ、細かい泡が出てきたら、ゆっくり混ぜる。(約10分～15分！大変なので交代してしようね。)



8 パフェ作りは推察



3 大き目ボールに、ドライアイスを入れる。



6 材料が、ボールの内側に固まってきたら、泡立て器ではがすようにして、かき混ぜる。



アイスのできあがり
ひとくち食べてみよう

自分だけのジェラートが作れます。作り方はとても簡単です。体験で覚えて、食べたい時にオリジナルアイス作ってください。

体験料金

要予約

- おとな（中学生以上） 900円
 - こども（4歳～小学生） 800円
 - おひとり 125ml
- （お持ち帰りは出来ません）
最低4名以上で御予約願います。
三角巾、エプロン持参願います。

団体様（15名以上）については、お気軽にお問い合わせ下さい。

産地形成促進施設 かみアグリハウス
ジェラトリア
みれっしゅ あぐり館

兵庫県多可町加美区門村546-4
TEL0795-30-8210
Fax0795-30-8211
http://fresh-aguri.net
毎週火曜定休 夏期は無休

